

## FORME

Liquide



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## ORIGINE

Avoine

## DÉMINERALISATION

none

## DESCRIPTION

Sirop d'avoine liquide, obtenu par hydrolyse de la farine d'avoine à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Il est de couleur orange foncé et a le goût de l'avoine.

## ETIQUETAGE

Sirop d'avoine non raffiné, extrait d'avoine .

## UTILISATIONS

Produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts,etc.), biscuits, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), sauces, etc. Attention : activité enzymatique résiduelle possible.

## FONCTIONNALITÉS

Viscosité/enrobage/ croquant/ goût céréale/ couleur/ concentrés pour boissons/ desserts/glaces végétales.

\* Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.

Dernière mise a jour: 22/04/2025

## ANALYSE

Brix	71±2
------	------

Dextrose équivalent (D.E.)	18
----------------------------	----

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 71 BRIX

<b>Energie (kCal)</b>	<b>314</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1314</b>
<b>Lipides g</b>	<b>6</b>
dont acides gras saturés	1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>62.5</b>
dont sucres totaux	5.6
dont carbohydrates >DP2	56.9
<b>Protéines g</b>	<b>2.6</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.03</b>

### SUR MATIÈRE A 71 BRIX SÈCHE

<b>Sucres totaux</b>	<b>7.9</b>	<b>5.6</b>
dont glucose	1	0.7
dont maltose	6	4.3
dont saccharose	0.9	0.6

pH	4.5 - 6.5
----	-----------

Activité de l'eau	0.91
-------------------	------

Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 71 brix	9000
-------------------------------------	------

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2600
Fer	1
Calcium	20
Magnesium	190
Phosphore	1300

## MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<10000
Moisissures /g	<500
Levures /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<500
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

**FORME**

Liquide



Couleur

**CATÉGORIE**

Sirop

**ORIGINE**

Avoine

**DÉMINERALISATION**

none

**RECOMMANDATION D'UTILISATION**

Traitements UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

\* Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.

Dernière mise à jour: 22/04/2025

**ALLERGÈNES**
**PRÉSENCE (O/N/VALEUR) (O/N/VALEUR)**

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	O	O
Gluten	O	O
Crustacés et produits à base de crustacés	N	N
Œufs et produits à base d'œufs	N	N
Poissons et produits à base de poissons	N	N
Arachides et produits à base d'arachides	N	N
Soja et produits à base de soja	N	N
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	N	N
Fruits à coque	N	N
Céleri et produits à base de céleri	N	N
Moutarde et produits à base de moutarde	N	N
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	N	N
Sulfites < 10 ppm	N	N
Lupin et produits à base de lupin	N	N
Mollusques et produits à base de mollusques	N	N

**CERTIFICATIONS**

- Casher, Halal

**CONTAMINANTS**

- Législations concernées : 2023/915/EC, 2005/396/EC

**CONSERVATION\***

- 120 jours en CO2 inerted container à <12°C (Minimum 30 jours restants à la livraison)

Nous recommandons d'utiliser nos sirops rapidement après ouverture.

Si le client désire quand même utiliser le produit, nous recommandons de mesurer le pH, vérifier l'absence visible de moisissure ou odeurs de fermentation et numération totale sur plaque des levures/moisissures.

**CONDITIONNEMENT\***

- 1300kg

**CODE DOUANIER\***

- 1702 3090