Natu-Oat 17-71 brix (LS - Low sugar)*



FORME

Liquide



CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

Couleur

ORIGINE

Avoine

DÉMINERALISATION

none

DESCRIPTION

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

ETIQUETAGE

Avoine (%).

UTILISATIONS

Produits végétaux (boissons, yaourts, desserts, glaces, etc.) Attention : activité enzymatique résiduelle possible.

FONCTIONNALITÉS

Base pour produits vegétaux: boissons, yaourts, desserts, glaces,...

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

| | SUR MATIÈRI SÈCHE | A 71 BRIX |
|-----------------|----------------------|-----------|
| Sucres totaux | 7.9 | 5.6 |
| 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℃ (mPa.s) à 71 brix | 9000 |
| MINIÉR ALIX (PRM) | |

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 |

Natu-Oat 17-71 brix (LS - Low sugar)*



FORME

Liquide



CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

Couleur

ORIGINE

Avoine

DÉMINERALISATION

none

RECOMMANDATION D'UTILISATION

Traitement 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 a jour: 22/04/2025

| ALLERGÈNES | PRÉSENCE (O/N/VALEUR) (| TRACES O/N/VALEUR) |
|---|----------------------------|-----------------------|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales | 0 | 0 |
| Gluten | 0 | 0 |
| Crustacés et produits à base de crustacés | N | N |
| Œufs et produits à base d'oeufs | N | N |
| Poissons et produits à base de poissons | N | N |
| Arachides et 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 sésames | 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

CONTAMINANTS

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

CONSERVATION*

• 120 jours en drums à <12°C (Minimum 30 jours restants a 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*

CODE DOUANIER*

• 1702 3090