# Natu-Oat-25 Barista\*



#### **FORME**

Liquide



# **CATÉGORIE**

Base pour produits végétaux

Couleur

#### **ORIGINE**

Avoine

# **DÉMINERALISATION**

aucune

#### **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 à brun et a le goût de l'avoine.

### **ETIQUETAGE**

Avoine (%).

#### **UTILISATIONS**

Base pour formulation de boissons d'avoine Barista. Attention : activité enzymatique résiduelle possible.

#### **FONCTIONNALITÉS**

Goût céréale/Moussabilité

\* 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.)	28		
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 71 BRIX			
Energie (kCal)	302		
Energie (kJ)	1262		
Lipides g	4.5		
dont acides gras saturés	0.7		
Glucides totaux g/100g	57.5		
dont sucres totaux	10.5		
dont carbohydrates >DP2	47		
Protéines g	7.1		
Sel g	0.1		

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 71 BRIX
dont glucose	4	2.5
dont maltose	9	6.5
dont saccharose	2	1.5

Н	5.0-7.0
Activité de l'eau	0.9
Viscosité à 25℃ (mPa.s) à 71 brix	7500

# MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2500
Fer	2.5
Calcium	25
Magnesium	120
Phosphore	1370

# 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



# **CATÉGORIE**

Base pour produits végétaux

Couleur

#### **ORIGINE**

Avoine

# **DÉMINERALISATION**

aucune

# 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 CO2 inerted container 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