

## FORME

Liquide



Couleur

## CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

## 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 foncé, a le goût de l'avoine et est légèrement sucrée.

## ETIQUETAGE

Avoine (%).

## UTILISATIONS

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

## FONCTIONNALITÉS

Base pour produits végétaux: 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 à jour: 22/04/2025

## ANALYSE

Brix	75±2
------	------

Dextrose équivalent (D.E.)	38
----------------------------	----

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRIX

<b>Energie (kCal)</b>	<b>323</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1350</b>
<b>Lipides g</b>	<b>5.5</b>
dont acides gras saturés	0.9
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>66</b>
dont sucres totaux	31.5
dont carbohydrates >DP2	34.5
<b>Protéines g</b>	<b>2.3</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.13</b>

## SUR MATIÈRE A 75 BRIX SÈCHE

<b>Sucres totaux</b>	<b>42</b>	<b>31.5</b>
dont glucose	2	1.5
dont maltose	39	29.5
dont saccharose	1	0.5

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

Activité de l'eau	0.83
-------------------	------

Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 75 brix	6000
-------------------------------------	------

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2530
Fer	1
Calcium	40
Magnesium	240
Phosphore	1310

## MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<10000
Moisissures /g	<150
Levures /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

## FORME

Liquide



Couleur

## CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

## ORIGINE

Avoine

## DÉMINERALISATION

aucune

## 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 conteneur à <12°C (Minimum 30 jours restants à la livraison)
- 14 jours en bulk à <25°C

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\*

- 25kg
- 280kg
- 1350kg
- bulk-kg

## CODE DOUANIER\*

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703  
 Tél. : +32.87.69.33.40 - Fax. : +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com  
 ● 1702 3090