

Natu-Oat 35-75 bx*



Couleur

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

FORME

Liquide

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

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,...

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten présence

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

CONSERVATION*

- 120 jours en fût à <12°C
- 120 jours en conteneur à <12°C

CONDITIONNEMENT*

- 280kg
- 1350kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

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

ANALYSE

Brix	75±2
Dextrose équivalent (D.E.)	38

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRUX	
Energie (kCal)	323
Energie (kJ)	1350
Lipides g	5.5
dont acides gras saturés	0.9
Glucides totaux g/100g	66
dont sucres totaux	31.5
dont carbohydrates >DP2	34.5
Protéines g	2.3
Sel g	0.13

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRUX
Sucres totaux	42	31.5
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	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



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