

Natu-Oat 62-78bx*



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*

- 270 jours en conteneur à <25°C

CONDITIONNEMENT*

- 1350kg

CODE DOUANIER*

- 1702 30 90

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

ANALYSE

Brix	78±2
Dextrose équivalent (D.E.)	62
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 78 BRUX	
Energie (kCal)	335
Energie (kJ)	1400
Lipides g	6.5
dont acides gras saturés	1
Glucides totaux g/100g	67
dont sucres totaux	52.5
dont carbohydrates >DP2	14.5
Protéines g	2
Sel g	0.05

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 78 BRUX
Sucres totaux	67	52.5
dont glucose	33	26
dont maltose	33	26
dont saccharose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Activité de l'eau	0.73
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 78 brix	15000
Coloration (EBC solution 10%)	/

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2860
Fer	2
Calcium	65
Magnesium	260
Phosphore	1600

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.