

# Natu-Oat 62\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Avoine

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

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

## ETIQUETAGE

Sirop d'avoine non raffiné, extrait d'avoine.

## UTILISATIONS

Produits laitiers (yaourts, desserts, etc.), biscuits, glaces, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), sauces, baby-food, etc. Attention : activité enzymatique résiduelle possible

## FONCTIONNALITÉS

Pouvoir sucrant/ goût céréale/ couleur,...

## CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

## ALLERGÈNES

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

## CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

## CONSERVATION\*

- 270 jours en seau à <25°C
- 360 jours en fût à <25°C
- 270 jours en conteneur à <25°C

## CONDITIONNEMENT\*

- 25kg
- 285kg
- 1350kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 30 90

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

## ANALYSE

Brix	78±2
Dextrose équivalent (D.E.)	62
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 78 BRUX</b>	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>335</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1400</b>
<b>Lipides g</b>	<b>6.5</b>
dont acides gras saturés	1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>67.0</b>
dont sucres totaux	52.5
dont carbohydrates >DP2	14.5
<b>Protéines g</b>	<b>2</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.05</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 78 BRUX</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>67</b>	<b>52.5</b>
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.