

## FORME

Déshydraté

## CATÉGORIE

Sirop déshydraté

## ORIGINE

Avoine

## DÉMINÉRALISATION

none



Couleur

## DESCRIPTION

Sirop d'avoine déshydraté obtenu par hydrolyse de la farine d'avoine à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM), puis séchage par atomisation. Poudre de couleur beige au goût d'avoine apportant beaucoup de viscosité une fois diluée.

## ETIQUETAGE

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

## UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers (boissons, yaourts, desserts, ...), glaces, pharmacie, cosmétique, etc. Attention : activité enzymatique résiduelle possible.

## FONCTIONNALITÉS

Goût céréale/ anti-cristallisant/ agent de charge/ viscosité/ croquant.

\* 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

Matière sèche	96
Dextrose équivalent (D.E.)	18±4

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS

<b>Energie (kCal)</b>	<b>423</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1768</b>
<b>Lipides g</b>	<b>8.1</b>
dont acides gras saturés	1.4
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>84</b>
dont sucres totaux	7.6
dont carbohydrates >DP2	76.4
<b>Protéines g</b>	<b>3.5</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.04</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 96 % MS</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>7.9</b>	<b>7.6</b>
dont glucose	1	0.9
dont maltose	6	5.8
dont saccharose	0.9	0.9

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

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	3515
Fer	1
Calcium	27
Magnesium	250
Phosphore	1750

## 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

Déshydraté

## CATÉGORIE

Sirop déshydraté

## ORIGINE

Avoine

## DÉMINÉRALISATION

none



Couleur

## 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 à jour: 22/04/2025

## ALLERGÈNES

## PRÉSENCE (O/N/VALEUR) TRACES (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 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

- Casher, Halal

## CONTAMINANTS

- Législations concernées : 2023/915/EC, 2005/396/EC

## CONSERVATION\*

- 720 jours en sac à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)

## CONDITIONNEMENT\*

- 25kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090