

Natudry-Oat 25*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

FORME

Déshydraté

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

aucune

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.

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

ALLERGÈNES

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

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

CONSERVATION*

- 720 jours en sac à <25°C

CONDITIONNEMENT*

- 25kg

CODE DOUANIER*

- 17023090

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

ANALYSE

Matière sèche	96
Dextrose équivalent (D.E.)	25±4
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS	
Energie (kCal)	423
Energie (kJ)	1768
Lipides g	8.1
dont acides gras saturés	1.4
Glucides totaux g/100g	84
dont sucres totaux	14.9
dont carbohydrates >DP2	69.1
Protéines g	3.5
Sel g	0.04

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 96 % MS
Sucres totaux	15.5	14.9
dont glucose	2	1.9
dont maltose	12	11.6
dont saccharose	1.5	1.4

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	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



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