

# 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
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS</b>	
<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	14.9
dont carbohydrates >DP2	69.1
<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>15.5</b>	<b>14.9</b>
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.