

FORME

Déshydraté

CATÉGORIE

Protéine

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION**ETIQUETAGE**

Concentré de protéines d'avoine

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers, substituts de produits laitiers, pharmacie, cosmétiques, pain, pâtes, barres protéinées, etc.

FONCTIONNALITÉS

Goût léger de céréales, enrichissement en protéines, réduction des calories, augmentation de la valeur nutritionnelle, etc.

* 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: 10/06/2025

ANALYSE**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À % MS**

Energie (kCal)	351
Energie (kJ)	1471
Lipides g	6.5
dont acides gras saturés	1.1
Glucides totaux g/100g	2
dont sucres totaux	1
Fibres	22
Protéines g	60 +/- 8
Sel g	0.03
Cendres g	5.5

COMPOSITION DES ACIDES AMINÉS ESSENTIELS (G/100 G DE PROTÉINES)

Cys + Met	4.6
Trp	1.3
Thr	3.5
Val	5.6
Ileu	3.9
Leu	8.1
Tyr + Phe	9.8
Lys	3.8
His	2.3

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2200
Fer	270
Calcium	3200
Magnesium	6000
Phosphore	1500

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

Protéine

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

* 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: 10/06/2025

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'oeufs	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*

- 540 jours en sac à <25°C

CONDITIONNEMENT*

- 20kg

CODE DOUANIER*

- 2106 1020