

FORME

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Avoine

DÉMINERALISATION

none

DESCRIPTION

Sirop d'avoine biologique 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 et a le goût de l'avoine.

ETIQUETAGE

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

UTILISATIONS

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

FONCTIONNALITÉS

Viscosité, enrobage, croquant, goût céréale, couleur, bases pour boissons, yaourts, desserts et glaces 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 a jour: 22/04/2025

ANALYSE

Brix	71±2
------	------

Dextrose équivalent (D.E.)	18
----------------------------	----

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 71 BRIX

Energie (kCal)	310
Energie (kJ)	1296
Lipides g	5.5
dont acides gras saturés	0.9
Glucides totaux g/100g	63
dont sucres totaux	6
dont carbohydrates >DP2	57
Protéines g	2.1
Sel g	0.03

SUR MATIÈRE A 71 BRIX SÈCHE

Sucres totaux	8.5	6
dont glucose	1	0.7
dont maltose	6.9	4.9
dont saccharose	0.6	0.4

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

Activité de l'eau	0.9
-------------------	-----

Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 71 brix	8500
-------------------------------------	------

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2300
Fer	1
Calcium	40
Magnesium	350
Phosphore	1600

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

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Sirope

ORIGINE

Avoine

DÉMINERALISATION

none

RECOMMANDATION D'UTILISATION

Traitements 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) (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 sésame	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

- UE 2018/848: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01*
- Casher, Halal

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

- 120 jours en CO2 inerted container à <12°C (Minimum 30 jours restants à la livraison)

Nous recommandons d'utiliser nos sirops rapidement après ouverture.
Si le client désire quand même utiliser le produit, nous recommandons de mesurer le pH, vérifier l'absence visible de moisissure ou odeurs de fermentation et numération totale sur plaque des levures/moisissures.

CONDITIONNEMENT*

- 1300kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090