Sipa-Oat-25 Barista*

FORME

Liquide

Couleur

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Avoine

DÉMINERALISATION

aucune

DESCRIPTION

Base d'avoine biologique liquide, obtenue par hydrolyse de la farine d'avoine à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Elle est de couleur orange à brun et a le goût de l'avoine.

ETIQUETAGE

Avoine (%).

UTILISATIONS

Base pour formulation de boissons d'avoine Barista. Attention : activité enzymatique résiduelle possible.

FONCTIONNALITÉS

Goût céréale/Moussabilité

* 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.)	28
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 71 BRIX	
Energie (kCal)	**302**
Energie (kJ)	**1262**
Lipides g	**4.5**
dont acides gras saturés	0.7
Glucides totaux g/100g	**57.5**
dont sucres totaux	10.5
dont carbohydrates >DP2	47
Protéines g	**7.1**
Sel g	**0.1**

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 71 BRIX
dont glucose	4	2.5
dont maltose	9	6.5
dont saccharose	2	1.5

pH	5.0-7.0
Activité de l'eau	0.9
Viscosité à 25℃ (mPa.s) à 71 brix	7500

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2500
Fer	2.5
Calcium	25
Magnesium	120
Phosphore	1370

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

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703
Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com

Sipa-Oat-25 Barista*

FORME

Liquide

Couleur

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Avoine

DÉMINERALISATION

aucune

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 a 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'oeufs	N	N
Poissons et produits à base de poissons	N	N
Arachides et 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

- 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 CO_2 inerted container à <12˚C (Minimum 30 jours restants a 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

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703
Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com