

Sipa-Oat 35-75 bx*



Couleur

CATÉGORIE

Concentré pour boissons végétales

FORME

Liquide

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Concentré 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, a le goût de l'avoine et est légèrement sucré.

ETIQUETAGE

Avoine (%),

UTILISATIONS

Produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, glaces etc.). Attention : activité enzymatique résiduelle possible.

FONCTIONNALITÉS

Concentrés pour boissons végétales/ desserts/ glaces,...

CERTIFICATIONS

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

ALLERGÈNES

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

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

CONSERVATION*

- 120 jours en fût à <12°C
- 120 jours en conteneur à <12°C

CONDITIONNEMENT*

- 280kg
- 1350kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

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

ANALYSE

Brix	75±2
Dextrose équivalent (D.E.)	38
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRUX	
Energie (kCal)	316
Energie (kJ)	1321
Lipides g	4
dont acides gras saturés	1.1
Glucides totaux g/100g	67.5
dont sucres totaux	32
dont carbohydrates >DP2	35.5
Protéines g	2.5
Sel g	0.13

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRUX
Sucres totaux	43	32
dont glucose	2	1.5
dont maltose	40	30
dont saccharose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Activité de l'eau	0.84
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 75 brix	6000

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2530
Fer	1
Calcium	40
Magnesium	240
Phosphore	1310

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<10000
Moisissures /g	<150
Levures /g	<300
E.Coli /g	<10
Enterobacteriaceae /g 30°C	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Clostridium perfringens /g	<1
Salmonella /25g	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



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