

**FORME**

Liquide



Couleur

**CATÉGORIE**

Sirop

**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**

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

**UTILISATIONS**

Produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts , glaces 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	75±2
Dextrose équivalent (D.E.)	38

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRUX**

<b>Energie (kCal)</b>	<b>316</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1321</b>
<b>Lipides g</b>	<b>4</b>
dont acides gras saturés	1.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>67.5</b>
dont sucres totaux	32
dont carbohydrates >DP2	35.5
<b>Protéines g</b>	<b>2.5</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.13</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 75 BRUX</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>43</b>	<b>32</b>
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
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

**FORME**

Liquide



Couleur

**CATÉGORIE**

Sirop

**ORIGINE**

Avoine

**DÉMINÉRALISATION**

aucune

\* 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) TRACES  
(O/N/VALEUR)**

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	O	< ppm
Gluten	O	< ppm
Crustacés et produits à base de crustacés	N	< ppm
Œufs et produits à base d'oeufs	N	< ppm
Poissons et produits à base de poissons	N	< ppm
Arachides et produits à base d'arachides	N	< ppm
Soja et produits à base de soja	N	< ppm
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	N	< ppm
Fruits à coque	N	< ppm
Céleri et produits à base de céleri	N	< ppm
Moutarde et produits à base de moutarde	N	< ppm
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames	N	< ppm
Sulfites < 10 ppm	N	< ppm
Lupin et produits à base de lupin	N	< ppm
Mollusques et produits à base de mollusques	N	< ppm

**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 conteneur 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\***

- 25kg
- 1350kg

**CODE DOUANIER\***

- 1702 3090