

## FORME

Liquide



Couleur

## CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

## ORIGINE

Avoine

## DÉMINERALISATION

none

## 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 foncé, a le goût de l'avoine et est légèrement sucrée.

## ETIQUETAGE

Avoine (%).

## UTILISATIONS

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

## FONCTIONNALITÉS

Base pour produits végétaux: boissons, yaourts, desserts, glaces,...

\* 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

## ANALYSE

Brix	78±2
------	------

Dextrose équivalent (D.E.)	62
----------------------------	----

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 78 BRIX

Energie (kCal)	333
Energie (kJ)	1392
Lipides g	5.5
dont acides gras saturés	1
Glucides totaux g/100g	67
dont sucres totaux	52.5
dont carbohydrates >DP2	14.5
Protéines g	3.7
Sel g	0.05

### SUR MATIÈRE A 78 BRIX SÈCHE

Sucres totaux	67	52.5
dont glucose	33	26
dont maltose	33	26
dont saccharose	1	0.5

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

Activité de l'eau	0.74
-------------------	------

Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 78 brix	15000
-------------------------------------	-------

Coloration (EBC solution 10%)	/
-------------------------------	---

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2700
Fer	2
Calcium	40
Magnesium	310
Phosphore	1600

## MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<10000
Moisisures /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**

Base pour produits végétaux

**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\***

- 270 jours en conteneur à <25°C (Minimum 90 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\***

- 1350kg

**CODE DOUANIER\***

- 1702 3090