

Sipa-Oat 62*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

aucune

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, a le goût de l'avoine et est sucré.

ETIQUETAGE

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

UTILISATIONS

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

FONCTIONNALITÉS

Goût céréale/agent de charge/ enrobage/ croquant.

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*

- 180 jours en seau à <25°C
- 360 jours en fût à <25°C
- 180 jours en conteneur à <25°C

CONDITIONNEMENT*

- 25kg
- 285kg
- 1350kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

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

ANALYSE

Brix	78±2
Dextrose équivalent (D.E.)	62
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 78 BRUX	
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 SÈCHE	A 78 BRUX
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
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.