

<500

Abs

Abs

### **FORME**

Déshydraté



### **CATÉGORIE**

Sirop déshydraté

Couleur

#### **ORIGINE**

Avoine

## **DÉMINERALISATION**

aucune

### **DESCRIPTION**

Sirop d'avoine biologique déshydraté obtenu par hydrolyse de la farine d'avoine à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM), puis séchage par atomisation. Poudre de couleur beige au goût d'avoine apportant beaucoup de viscosité une fois diluée.

### **ETIQUETAGE**

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

### **UTILISATIONS**

Biscuits, produits laitiers (boissons, yaourts, desserts, etc.), glaces, pharmacie, cosmétique, etc. Attention : activité enzymatique résiduelle possible.

# **FONCTIONNALITÉS**

Goût céréale, anti-cristallisant, agent de charge, viscosité, croquant.

\* 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**

Matière sèche	96		
Dextrose équivalent (D.E.)	17±4		
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS			
Energie (kCal)	423		
Energie (kJ)	1768		
Lipides g	8.1		
dont acides gras saturés	1.4		
Glucides totaux g/100g	84		
dont sucres totaux	7.6		
dont carbohydrates >DP2	76.4		
Protéines g	3.5		
Sel g	0.04		

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 96 % MS
Sucres totaux	7.9	7.6
dont glucose	1	0.9
dont maltose	6	5.8
dont saccharose	0.9	0.9

рН	4.5 - 6.5
MINÉRAUX (PPM)	
Potassium	3515
Fer	1
Calcium	27
Magnesium	250
Phosphore	1750
MICROBIOLOGIE	
Germes mésophiles /g	<10000
Moisissures /g	<500
Levures /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10

Listeria monocytogenes /25g

Bacillus cereus /g

Salmonella /25g



### **FORME**

Déshydraté

# CATÉGORIE

Sirop déshydraté



Couleur

### **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	0	0
Gluten	0	0
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\*

• 720 jours en sac à <25°C (Minimum 90 jours restants a la livraison)

# CONDITIONNEMENT\*

25kg

# CODE DOUANIER\*

• 1703 3090