

Sipadry-Oat 19*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

FORME

Déshydraté

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

None

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, ...), glaces, pharmacie, cosmétique, etc. Attention : activité enzymatique résiduelle possible.

FONCTIONNALITÉS

Goût céréale/ anti-cristallisant/ agent de charge/ viscosité/ 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*

- 720 jours en sac à <25°C

CONDITIONNEMENT*

- 25kg

CODE DOUANIER*

- 17023090

CERTISYS BE-BIO-01*

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

ANALYSE

| | |
|--|-------------|
| Matière sèche | 96 |
| Dextrose équivalent (D.E.) | 18±4 |
| INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS | |
| Energie (kCal) | 417 |
| Energie (kJ) | 1743 |
| Lipides g | 7.5 |
| dont acides gras saturés | 1.4 |
| Glucides totaux g/100g | 84 |
| dont sucres totaux | 9.6 |
| dont carbohydrates >DP2 | 87.5 |
| Protéines g | 3.5 |
| Sel g | 0.04 |

| | SUR MATIÈRE SÈCHE | A 96 % MS |
|----------------------|--------------------------|------------------|
| Sucres totaux | 10 | 9.6 |
| dont glucose | 1.2 | 1.1 |
| dont maltose | 8 | 7.7 |
| dont saccharose | 0.8 | 0.8 |

pH 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 |
| Enterobacteriaceae /g 30°C | <10 |
| Staphylococcus aureus /g | <10 |
| Bacillus cereus /g | <500 |
| 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.