

## FORME

Déshydraté

## CATÉGORIE

Sirop déshydraté

## ORIGINE

Avoine

## DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

## 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 à jour: 22/04/2025

## ANALYSE

Matière sèche	96
Dextrose équivalent (D.E.)	25±4

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS

<b>Energie (kCal)</b>	<b>423</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1768</b>
<b>Lipides g</b>	<b>8.1</b>
dont acides gras saturés	1.4
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>84</b>
dont sucres totaux	14.9
dont carbohydrates >DP2	69.1
<b>Protéines g</b>	<b>3.5</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.04</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 96 % MS</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>15.5</b>	<b>14.9</b>
dont glucose	2	1.9
dont maltose	12	11.6
dont saccharose	1.5	1.4

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
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<500
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

**FORME**

Déshydraté

**CATÉGORIE**

Sirop déshydraté

**ORIGINE**

Avoine

**DÉMINÉRALISATION**

aucune



Couleur

**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 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	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 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 à la livraison)

**CONDITIONNEMENT\***

- 25kg

**CODE DOUANIER\***

- 1702 3090