

FORME

Déshydraté



Couleur

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

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 à jour: 22/04/2025

ANALYSE

Matière sèche	96
Dextrose équivalent (D.E.)	25±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	14.9
dont carbohydrates >DP2	69.1
Protéines g	3.5
Sel g	0.04

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 96 % MS
Sucres totaux	15.5	14.9
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



Couleur

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

aucune

* 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	< ppm
Gluten	O	< ppm
Crustacés et produits à base de crustacés	N	< ppm
Œufs et produits à base d'oeufs	N	< ppm
Poissons et produits à base de poissons	N	< ppm
Arachides et produits à base d'arachides	N	< ppm
Soja et produits à base de soja	N	< ppm
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	N	< ppm
Fruits à coque	N	< ppm
Céleri et produits à base de céleri	N	< ppm
Moutarde et produits à base de moutarde	N	< ppm
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames	N	< ppm
Sulfites < 10 ppm	N	< ppm
Lupin et produits à base de lupin	N	< ppm
Mollusques et produits à base de mollusques	N	< ppm

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