

## FORME

Déshydraté



Couleur

## CATÉGORIE

Protéine

## ORIGINE

Avoine

## DÉMINERALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Concentré de protéines d'avoine biologique obtenu par enrichissement en protéines et séchage du sous-produit issu du processus de fabrication de nos sirops d'avoine biologique. Poudre de couleur brun clair à brun avec un léger goût d'avoine.

## ETIQUETAGE

Concentré de protéines d'avoine biologique

## UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers, substituts de produits laitiers, pharmacie, cosmétiques, pain, pâtes, barres protéinées, etc.

## FONCTIONNALITÉS

Goût léger de céréales, enrichissement en protéines, réduction des calories, augmentation de la valeur nutritionnelle, etc.

\* 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: 10/06/2025

## ANALYSE

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À % MS

Energie (kCal)	351
Energie (kJ)	1471
Lipides g	6.5
dont acides gras saturés	1.1
Glucides totaux g/100g	2
dont sucres totaux	1
Fibres	22
Protéines g	60 +/- 8
Sel g	0.03
Cendres g	5.5

### COMPOSITION DES ACIDES AMINÉS ESSENTIELS (G/100 G DE PROTEINES)

Cys + Met	4.6
Trp	1.3
Thr	3.5
Val	5.6
Ileu	3.9
Leu	8.1
Tyr + Phe	9.8
Lys	3.8
His	2.3

### MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2200
Fer	270
Calcium	3200
Magnesium	6000
Phosphore	1500

### 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**

Protéine

**Couleur**
**ORIGINE**

Avoine

**DÉMINERALISATION**

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: 10/06/2025

**ALLERGÈNES**
**PRÉSENCE  
(O/N/VALEUR) (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'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 &lt; 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\***

- 540 jours en sac à <25°C

**CONDITIONNEMENT\***

- 20kg

**CODE DOUANIER\***

- 2106 1020