

FORME

Déshydraté

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

none



Couleur

DESCRIPTION

Sirop d'avoine 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.

* 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.)	18±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

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

none



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

- Casher, Halal

CONTAMINANTS

- Législations concernées : 2023/915/EC, 2005/396/EC

CONSERVATION*

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

CONDITIONNEMENT*

- 25kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090