

FLOCONS D'AVOINE

Code interne : 133301

Date de mise à jour : 14/11/22

Nomenclature douanière : 11041290

Code EAN 13 : 3760008872647

Description

Les flocons d'avoine sont obtenus à partir de grains nettoyés et triés. Ces grains subissent ensuite un traitement vapeur afin d'être ramollit puis écrasés.

Pureté : 98 %

Ingrédients

flocons d'AVOINE

Peut contenir des traces de : fruits à coque, soja, sésame, sulfites

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g

Valeur énergétique :	364 kcal / 1532 kj
Matières grasses :	7,0 g
Dont acides gras saturés :	1,2 g
Glucides :	57,7 g
Dont sucres :	1,00 g
Fibres alimentaires :	10,0 g
Protéines :	12,5 g
Sel :	0,02 g

Cibles Microbiologiques (germes/g)

Flore mésophile aérobie revivifiable	< 1 000 000 UFC/g
Levures	< 1 000 UFC/g
Moisissures	< 10 000 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g

Applications

Ce flocons doit faire l'objet d'une cuisson, il est utilisé en panification spéciale (15 à 20 % du poids total de pâte), incorporation au pétrissage, intégration dans les formulations de mixes.

Conservation

12 mois à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

OGM

Produit non issu de souches génétiquement modifiées selon les directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Aussi les obligations de traçabilité de « OGM » et d'étiquetage « OGM » ne s'appliquent pas.

Ionisation

Produit non ionisé.

Conditionnement

Colis 15 x 1 KG. Sachet de 1 KG

© COPYRIGHT PANEMEX. CE DOCUMENT EST LA PROPRIETE DE PANEMEX. IL NE PEUT ETRE NI REPRODUIT NI COMMUNIQUE A DES TIERS SANS AUTORISATION ECRITE PREALABLE.

Les informations de nos fiches techniques n'ont pour but que d'illustrer leurs possibilités d'emploi. Celles-ci n'impliquent aucune garantie ou engagement de notre part vis-à-vis des acheteurs de nos produits ainsi que des droits appartenant à des tiers. Pour les applications soumises à règlement, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée

Allergènes

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

Allergènes	Présence ou absence (précisez)	Composant concerné (précisez)	Risque de contamination croisée ?
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	Présence	AVOINE	/
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		NON
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		NON
Poissons et produits à base de poisson	Absence		NON
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		NON
Soja et produits à base de soja	Absence		OUI
Lait, produits laitiers et dérivés	Absence		NON
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque)	Absence		OUI
Céleri et produits à base de céleri	Absence		NON
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		OUI
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO2	Absence		OUI
Lupin et produits à base de lupin	Absence		NON
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence		NON