

Farine d'avoine instantanée à faible teneur en sucre



L'avoine est lavée, trempée, réduite en pulpe, hydrolysée par voie enzymatique, stérilisée, concentrée et séchée par atomisation pour préparer une farine d'avoine instantanée hydrolysée enzymatiquement. Le procédé d'hydrolyse enzymatique utilise des enzymes composées et emploie les valeurs HD (degré d'hydrolyse des protéines) et DE (valeur du glucose) comme indicateurs pour contrôler le degré d'hydrolyse enzymatique des protéines, de l'amidon et de la cellulose, et retenir efficacement les divers nutriments de l'avoine. Le produit présente de bonnes propriétés organoleptiques, gustatives et physico-chimiques.

Spécification

Nom du produit	Farine d'avoine instantanée sans sucre
Couleur	Poudre jaune pâle à brune
Odeur et goût	Elle possède l'odeur caractéristique de l'avoine, un arôme agréable, un goût pur, sans odeur anormale
État de la structure	poudre
Humidité	≤ 5.0%

Cendres	≤ 5.0%			
Protéines	≥ 10.0%			
Oligosaccharides (3 à 8 sucres)	≥ 25.0%			
Sucres (monosaccharides + disaccharides)	≤ 8.0%			
Sucres (solution aqueuse à 10 %)	≤ 5.0%			
Normes microbiologiques				
Nombre total de colonies (UFC/g)	n	c	m	M
	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Moisissures (UFC/g)	5	2	10	10 ²
Escherichia coli (UFC/g)	5	2	50	10 ²
Norme sur les métaux lourds				
Plomb *	≤ 0.2ppm			
Arsenic *	≤ 0.2ppm			
Cadmium *	≤ 0.1ppm			
Mercuré *	≤ 0.02ppm			
Aflatoxine B1*	≤ 5.0ppb			
Ochratoxine A*	≤ 5.0ppb			
Stockage et conditionnement	Conserver dans un récipient hermétique à température ambiante, à l'abri de l'humidité et des nuisibles			

Conditionnement



For more information, please visit our website:

<https://fr.organic-way.com/des-produits/farine-davoine-instantanee-a-faible-teneur-en->

sucre/