


Dénomination commerciale	Boisson d'avoine
Dénomination légale	Boisson végétale d'avoine
Certifications	Biologique (ente Bios)
Origine	agriculture Italie
Date de péremption et conservation	14 mois à partir de l'emballage, dans un lieu frais et sec et à l'abri de la chaleur. Produit soumis à un traitement thermique UHT. Une fois ouvert, à conserver au frais et consommer dans les 4/5 jours.
Modalités de transport	Moyen de transport à température ambiante

Conditionnement et emballage	
Code EAN emballage	3760295170259
Emballage primaire	Tetrapack avec bouchon à vis (edge)
Poids net emballage	1 litre
Emballage secondaire	Carton
Code EAN carton	/
Nombre de pièces par carton	10
Nombre de cartons par palette	75
Nombre litres par palette	750



**BOISSON
D'AVOINE**
100% D'AVOINE
EAU OSMOSÉE

*le bio
pour tous*

Ingrédients
Eau, avoine* 15%, huile de tournesol* pressé à froid. * Produit biologique

Caractéristiques Organoleptiques	
Aspect	Liquide
Couleur	Blanc
Odeur	Typique d'avoine, sans notes étrangères (pourri, moisi, terre)
Saveur	Typique, sans saveurs étrangères

Caractéristiques Chimiques et Physiques		
Humidité	%	84 - 86
pH	Unité de pH	6,2 - 6,8
Indice de réfraction	Degré Brix	10 - 12
Densité	g/L	1,020 - 1,065
Résidu*	ml	0,1 - 0,2

* après centrifugation à 3000 tours par minute pendant 2 minutes sur 50 c

Caractéristiques Microbiologiques		
Compte mésophile total	ufc/ml	≤5x10 ²
Coliformes	ufc/ml	≤100
E. Coli	ufc/ml	≤10
Salmonelle spp	/25ml	absence
Listeria Monocytogenes	/25ml	absence
Compte flore aérobie thermophile	ufc/ml	< 10
Compte flore aérobie mésophile	ufc/ml	< 100

Contaminants		
Métaux lourds (Pb, Cd)*	ppm	conforme aux reg. en vig.
Mycotoxines (aflatoxines, DON, ZEA)*	ppb	conforme aux reg. en vig.
Pesticides **	ppm	conforme aux reg. en vig.
OGM***	%	conforme aux reg. en vig.

*Reg. UE 1881/06 e s. m. i, ** D.M 27/08/04 e Reg. CE 396/05 e s. m. i, ***Reg. CE 1829 -1830/03 e s. m. i

Informations nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100 ml de produit)		
Valeur énergétique	KJ/Kcal	213/51
Gras	g	1,4
Dont saturés	g	0,3
Hydrates de carbone	g	8,4
Dont sucre	g	3,2
Protéines	g	1,0
Sel	g	0,03

Allergènes	Présence/Absence
Céréales contenant gluten et produits dérivés	présence (avoine)
Crustacés et produits à base de crustacés	absence
Oeuf et produits à base d'oeuf	absence
Poisson et produits à base de poisson	absence
Cacahuètes et produits à base de cacahuètes	absence
Soja et produits à base de soja	absence
Lait et produits à base de lait (lactose inclus)	absence
Fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix et leurs produits)	absence
Céleri et produits à base de céleri	absence
Moutarde et produits à base de moutarde	absence
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	absence
Anhydride sulfureux et sulfites (conc > 10 mg/kg ou 10 mg/L de SO ₂)	absence
Mollusques et produits à base de mollusques	absence