

Farina d'avena istantanea a basso contenuto di zucchero



L'avena viene lavata, ammollata, ridotta in poltiglia, idrolizzata enzimaticamente, sterilizzata, concentrata ed essiccata a spruzzo per preparare la farina d'avena istantanea idrolizzata enzimaticamente. Il processo di idrolisi enzimatica adotta enzimi composti e utilizza i valori HD (grado di idrolisi delle proteine) e DE (valore del glucosio) come indicatori per controllare il grado di idrolisi enzimatica di proteine, amido e cellulosa, e trattenere efficacemente i vari nutrienti dell'avena. Il prodotto presenta buone proprietà organolettiche, gustative e fisico-chimiche.

Specifiche

Nome del prodotto	Farina d'avena istantanea senza zucchero
Colore	Polvere da giallo pallido a marrone
Odore e sapore	Possiede l'odore caratteristico dell'avena, un aroma gradevole, un sapore puro, senza odori anomali
Struttura	polvere
Umidità	≤ 5.0%
Ceneri	≤ 5.0%

Proteine	≥ 10.0%			
Oligosaccaridi (da 3 a 8 zuccheri)	≥ 25.0%			
Zuccheri (monosaccaridi + disaccaridi)	≤ 8.0%			
Zuccheri (soluzione acquosa al 10 %)	≤ 5.0%			
Norme microbiologiche				
Numero totale di colonie (UFC/g)	n	c	m	M
	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Muffe (UFC/g)	5	2	10	10 ²
Escherichia coli (UFC/g)	5	2	50	10 ²
Norma sui metalli pesanti				
Piombo *	≤ 0.2ppm			
Arsenico *	≤ 0.2ppm			
Cadmio *	≤ 0.1ppm			
Mercurio *	≤ 0.02ppm			
Aflatossina B1*	≤ 5.0ppb			
Ocratossina A*	≤ 5.0ppb			
Conservazione e confezionamento	Conservare in un contenitore ermetico a temperatura ambiente, al riparo dall'umidità e dai parassiti			

Confezionamento



For more information, please visit our website:

<https://it.organic-way.com/prodotti/farina-davena-istantanea-a-basso-contenuto-di-zucchero/>