

Spécifications techniques / *Product Information* :
Amandes d'avoine biologiques coupées / *Organics Steel cut oats groat*
CODE : ACB25

Définition et approvisionnement / *Product description* : Les amandes d'avoine biologiques coupées biologiques sont fabriqués avec des grains d'avoine biologique entière. La sélection des grains est faite avec soin demandant une avoine blanche uniforme exempte de maladie. Ces grains sont ultérieurement cuits à la vapeur afin de neutraliser les enzymes lipolytique. Leur couleur doit être crème et uniforme, leur saveur et leur odeur doivent être appétissantes. *Organics Steel cut oats groat for human consumption is a product with special moisture content designed specifically for cereal and bakery production. The product is rolled from clean, conditioned oat with no objectionable odour, and flavour. The colour is light beige. The organics oats grains are treated with vapour for inhibit lipolytique enzymes.*

Spécifications / *Specifications* :

Couleur / <i>Color</i> :	crème / beige
Granulométrie / <i>Granulation</i> :	Tamis (US screen) 8/64 : max 5%
Humidité / <i>Humidity</i> :	13.5 % maximum
Protéines / <i>Proteins</i> :	minimum 11.5 %
Microbiologie / <i>Microbiology</i> :	compte tot : 10000/g maximum (Total plate count)
Levures & moisissures / <i>Yeast & mold</i> :	500 / g maximum
Coliformes / <i>Coliforms</i> :	100 / g maximum
E. coli :	négatif / negative
Morceaux d'écailles / <i>Hulls pieces</i>	Max 6 / 250 grammes
Tamis de finition / <i>final screen size</i>	11 mm (28 / 64)
OGM / <i>GMO</i> :	Sans OGM / <i>GMO free</i>

Entreposage / *Storage* : Ce produit doit être entreposé à une température entre 16-20 °C pour une période maximale de 12 mois. / *Product should be stored in a clean dry area at temperatures of 16-20°C. Recommended product age limit is 12 months.*

Allergènes / *Allergens*: Blé / *Wheat*

Pays d'origine / *Country of origin*: **Canada**

Autre spécification / *other specifications*: Ce produit est accrédité Casher / *This product is Kosher certified*

Rose-Alice Lepage
Directrice qualité/ *Quality manager*
Révisé le 28/04/2016