

Nom du produit:

Code produit :

Lot :

Date de durabilité minimale:

Farine colloïdale d'avoine BIO
AD030
PG1125COMORG
11/2027

Données générales d'identification		
Paramètre	Valeur	
N° CAS	84012-26-0 / 134134-86-4	
Numéro CE	281-672-4	
Couleur du produit	Beige, Ambré	
Code SH	13023900	
INCI	Avena sativa (Oat) Kernel Flour	
Pays d'origine	Finlande	
Qualité	Qualité Cosmétique	
Conditions de stockage	Protéger de la lumière, Conserver à 5-30 °C	
Odeur	Sans odeur	
Aspect à 20 °C	Poudre	

Paramètres analytiques		
Paramètre	Valeur	Plage
Protéines (%)	13.0	>12.5
Viscosité Brookfield (mPa·s)	88.7	1.0-100.0
Candida albicans	Absent	
Nombre total de bactéries (UFC/g)	<10.0	<100.0
Azote, N (%)	2.1	>2.0
E. coli (CFU/g)	Absent	
Levures et moisissures (UFC/g)	<10.0	<100.0
Cendres (%)	2.1	<2.5
Pseudomonas aeruginosa (CFU/g)	Absent	
Plage de pH		4.5-8.0

Nom du produit:

Code produit :

Lot :

Date de durabilité minimale:

Farine colloïdale d'avoine BIO

AD030

PG1125COMORG

11/2027

Paramètres analytiques		
Paramètre	Valeur	Plage
Salmonella (CFU/g) (%)	Absent	
Densité spécifique à 20 °C (g/cm3)	0,41	
Staphylococcus aureus (CFU/g)	Absent	
Matières grasses brutes (extraction Soxhlet) (%)	5.1	>0.2
Taille de tamis 150 µm	1.5	<3.0
Taille de tamis 75 µm	14.2	<20.0
Humidité (%)	5.4	<10.0

Toutes les données et informations mentionnées ci-dessus sont issues du certificat fourni par le fabricant. Ce certificat confirme que le produit est conforme à tous les paramètres qualitatifs spécifiés et aux exigences réglementaires.

Le document est signé au moyen d'une signature électronique qualifiée, qui a le même effet juridique qu'une signature manuscrite.