

Spécifications techniques / *Product Information* :
Gros Flocons d'avoine / *Large oats flakes*
Code produit Olofee / *Product code Olofee* : GF103/GF206/GF109

Définition et approvisionnement / *Product description* : Les gros flocons d'avoine sont fabriqués avec des grains d'avoine 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 lipolytiques et mis en flocons selon l'épaisseur requise. Leur couleur doit être crème et uniforme, leur saveur et leur odeur doivent être appétissantes. / *Large oat flakes 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 oat grains are treated with vapor to inhibit lipolytic enzymes and changed into flakes according to specific thickness.*

Spécifications / <i>Specifications</i>	
Couleur / <i>Color</i> :	crème / beige
Épaisseur des flocons / <i>Thickness</i>	0.80-1.00 mm
Granulométrie / <i>Granulation</i>	Tamis (US screen) #4: max 60% Tamis (US screen) #7: min 40% Tamis (US screen) #10: max 10% Sous-plat (On Pan) : max 10%
Humidité / <i>Humidity</i>	12.5 % maximum
Protéines / <i>Proteins</i>	minimum 11.5 %
Bactéries aérobies mésophiles* / <i>Mesophilic aerobic bacteria*</i>	1x 10 ³ CFU/g / <i>UFC/g</i> max
E. coli*	1 CFU/g / <i>UFC/g</i> max
Salmonella spp. *	Non détecté / <i>negative</i>
Morceaux d'écailles / <i>Hullspieces</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 16-20 °C pour une période maximale de 12 mois. / *Product should be stored in a clean dry area at 16-20° for 12 months maximun.*

Peut contenir allergène / *May contain Allergens*: Blé / *Wheat*

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

Certifications / *Certifications*: Casher et SQF 9 / *Kosher and SQF 9*

**L'interprétation des limites et du plan d'échantillonnage à respecter se réfère au ligne directrice et norme pour l'interprétation des résultats analytiques en microbiologie alimentaire en vigueur/ The interpretation of the limits and the sampling plan to be observed refers to the guideline and standard for the interpretation of analytical results in food microbiology in force*

Marilyne Paquet
Coordonnatrice qualité / *Quality coordonnator*
Révisé le 17 février 2022 / *Updated february 17 2022*