



Fiche technique

SON D'AVOINE BIOLOGIQUE

| | |
|----------------------|--|
| Caractéristiques : | Son d'avoine* <i>*issue de l'agriculture biologique</i> |
| Nom latin : | Avena sativa L. |
| Certification : | Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991 |
| Valeur sensorielle : | Aspect : de couleur marron +/- clair Odeur et goût : typique de céréales |
| Pureté : | 99.9% |
| Teneur en eau : | Max. 14 % |
| Conditionnement : | 25 kg |
| Emballage : | Sac en papier multicouche |
| Conservation : | Dans un endroit frais et sec |
| | Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire |