

Scheda tecnica

Nome commerciale

Nome
Codice

Granmalto – Estratto di Malto
404484

Descrizione del prodotto

Il prodotto e' ottenuto utilizzando 100% malto d'orzo e si presenta con colore ambrato e sapore caratteristico.

Ingredienti

malto d'orzo

Non soggetto ad etichettatura OGM in conformità ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

	VALORE norma	VALORE con tolleranza	UNITA' MISURA	RIFERIM./ PARAMETRO	NOTE
CARATTERISTICHE FISICHE					
▶ Aspetto			liquido viscoso opalescente	campione	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE					
▶ Odore		caratteristico		campione	
▶ Sapore		dolce		campione	
▶ Colore		bruno		campione	
CARATTERISTICHE CHIMICHE					
▶ Residuo secco refrattometrico	82,0	80,0 – 83,0	° brix	t. q.	(*)
▶ Ceneri	1,30	max 1,70	g / 100 g	s.s.	(*)
▶ Sostanze azotate (N x 6,25)	7,30	min 5,50	g / 100 g	s.s.	(*)
▶ Zuccheri riducenti espressi come maltosio	75,0	min 70,0	g / 100 g	s.s.	(*)
▶ Acidità espressa come acido lattico	0,80	max 1,30	g di acido lattico / 100 g	t.q.	(*)
▶ pH	5,5	5,0 – 6,0		sol. 10 %	(*)
	7.200	min 7.000	Unità Pollack	t. q.	(*)
▶ Potere diastasio	240	min 233	Unità Windisch Kolbach	t. q.	
	76	min 74	Unità Lintner	t. q.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
▶ Carica batterica totale		max 50.000	UFC / g		(*)
▶ Coliformi totali		max 100	UFC / g		(*)
▶ E. Coli		assenti	UFC / g		(*)
▶ Muffe		max 500	UFC / g		(*)
▶ Lieviti		max 500	UFC / g		(*)

Vandemoortele Italia Spa
Via De Capitani, 2
20864 Agrate Brianza (MB)
Italia

I dati riportati corrispondono alle nostre migliori conoscenze riferiti alla data di emissione.

Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto in quanto non abbiamo alcun controllo sulla produzione del Vostro prodotto finito.

▶ Salmonella		assenti	UFC / 25 g		(**)
▶ Staphylococcus aureus		assenti	UFC / g		(**)
CONTAMINANTI					
▶ Piombo		max 0,2	ppm	t. q.	(**)
▶ Cadmio		max 0,1	ppm	t. q.	(**)
▶ Arsenico		max 0,1	ppm	t. q.	(**)
▶ Mercurio		max 0,1	ppm	t. q.	(**)
▶ Aflatossina B1		< 2	ppb	t. q.	(**)
▶ Aflatossina B1, B2, G1, G2		< 4	ppb	t. q.	(**)
▶ Ocratossina A		< 3	ppb	t. q.	(**)
▶ Residui di pesticidi	86/362/CEE e 90/642/CEE e successivi aggiornamenti			t. q.	(**)

	ANALISI MEDIA	UNITA'MISURA
VALORI NUTRIZIONALI		
▶ Acqua	19,0	g / 100 g
▶ Ceneri	1,5	g / 100 g
▶ Proteine (N x 6,25)	5,2	g / 100 g
▶ Lipidi	0,3	g / 100 g
di cui Acidi Grassi saturi	0,08	g / 100 g
▶ Fibra	0,7	g / 100 g
▶ Carboidrati (per differenza)	73,3	g / 100 g
di cui Mono e disaccaridi	50,0	g / 100 g
TOTALE	100,00	

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

18 mesi dalla data di produzione a temperatura 16-20°C.
Conservare in luogo fresco e asciutto e protetto dai raggi del sole.

VALORE ENERGETICO: 318 K CAL/100 gr**Elenco allergeni CE**

Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂)	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Frutta a guscio e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	No
Lupini e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Sedano e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No

Vandemoortele Italia Spa
Via De Capitani, 2
20864 Agrate Brianza (MB)
Italia

I dati riportati corrispondono alle nostre migliori conoscenze riferiti alla data di emissione.

Le raccomandazioni date non includono la nostra responsabilità sull'uso del prodotto in quanto non abbiamo alcun controllo sulla produzione del Vostro prodotto finito.