



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
Industriels**

EURMALT

Page :
1/3

COMPOSITION

INGREDIENTS : Malt d'orge
Maïs

PREPARATION

Hydrolyse de l'orge maltée et maïs

STOCKAGE

Conserver dans un endroit frais et sec, loin de la lumière directe
Température : 16- 20°C
DLUO :12 mois après la date de production

NORMES ORGANOLEPTIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Cible</i>	<i>Méthode</i>
Aspect	Dense, visqueux	Contrôle visuel
Couleur	Brune	Contrôle visuel
Odeur / Saveur	Odeur typique et doux	Contrôle olfactif et gustatif

PROPRIETES FONCTIONNELLES ET APPLICATIONS

Propriétés fonctionnelles : Assure la levée uniforme / édulcorants / coloration naturelle / goût des céréales
Utilisations : biscuits, panifications, pizzas, biscottes.....



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
Industriels**

EURMALT

Page :
2/3

NORMES PHYSICO-CHIMIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>Méthode</i>
Réfraction	g / 100 g	80	81	82	Brix
Couleur E.B.C.		n.d		n.d	Couleur (EBC solution 10%)
pH	-	4		6	10% solution
Densité apparente		1,39		1.40	g/ml at 20°C
Activité diastasique / M.S	° P. ° W.K ° L	4500		5500	Pollack Windisch-Kolbach Litner

NOMS JURIDIQUES

ingrédients : **extrait de malt/maïs**

VALEUR NUTRITIONNELLE

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>Méthode</i>
Energie	kcal/100 g		318,2		
Energie	Kj/100 g		1352,2		
Lipides Dont :	g/100 g		0,2		g/ 100 g
- Saturés					
- Mono-insaturés					
- Polyinsaturés					
Glucides Dont :	g/100 g		75		
- Sucres					
- Polyols					
- Amidon					
Fibres alimentaires	g/100 g		0		
Protéines	g/100 g		4		
Sel	g/100 g		0,12		



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
Industriels**

EURMALT

Page :
3/3

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>Méthode</i>
Numération bactérienne totale	ufc/g			50000	
Moisissures	ufc/g			500	
Levures	ufc/g			500	
Salmonelles	ufc/25 g			absent	

CERTIFICATIONS ET LEGISLATIONS

Conformes aux exigences légales actuelles de l'Union Européenne

ALLERGENES

Les données ci-dessus indiquent la présence d'allergènes et leur origine conformément aux directives 2000/13CE, 2001/77CE, 2005/63CE, 2006/142/CE

Contient du gluten

STATUT D'OGM

Le produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés ou dérivés d'organismes génétiquement modifiés
Sommaire mis à jour le 26/03/2014