	SPECIFICATIONS ANALYTIQUES	
Produits Industriels	CRISTOMALT S D	Page : 1/2

INGREDIENT

Malt d'orge pur uniquement

NORMES ORGANOLEPTIQUES

Caractéristique	Cible	Méthode
Aspect	Fine poudre homogène, hygroscopique	Contrôle visuel
	Absence de particules étrangères	
Couleur	Jaune pâle	Contrôle visuel
	Caractéristique du malt	
Odeur-Saveur	Odeur et goût caractéristiques du malt	Contrôle olfactif et gustatif
	Absence de goût et odeur étrangers	

NORMES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristique	Unité	Mini	Cible	Maxi	Méthode
рН	-	5,00	5.7	6,5	à 25 °C en solution à 10 %
Acidité	g / 100 g		0,80	1,30	en acide lactique
Activité diastasique / M.S	° P. ° W.K ° L	4500 150 49	5000 170 55		Pollack Windisch-Kolbach Litner
Sucres réducteurs	g / 100 g	70	75		en maltose
Glucose Fructose Saccharose Maltose Maltotriose Polymères supérieurs					Chromatographie " " " " par différence
Protéines / M.S	g / 100 g	3,50	4,00		N × 6,25
Moisisure	g / 100 g		2,00	3,00	
Cendres / M.S	g / 100 g		1,30	1,80	

NORMES MICROBIOLOGIQUE



Caractéristique	Unité	Mini	Cible	Maxi	Méthode
Germes total	UFC/ 1 g			< 50000	
Coliformes	UFC/ 1 g			< 100	
E. coli	UFC/ 1 g		0		
Staphylocoques pathogènes	UFC/ 1 g		0		
Salmonelles	UFC/ 25 g		0		
Levures	UFC/ 1 g			< 500	
Moisissures	UFC/ 1 g			< 500	

CONTAMINANTS

Caractéristique	Unité	Mini	Cible	Maxi	
Lead	ppm			< 0,2	
Cadmium	ppm			< 0.1	
Arsenic	ppm			< 0,1	
Mercure	ppm			< 0,1	
Aflatoxins B1	ppb			< 2	
Aflatoxins B1,B2,G1,G2	ppb			< 4	
Ocratoxins A				< 3	
Pesticides résiduels					Reglement CE 396/2005

DLUO: 18 mois date de fabrication

Conservation: température entre 16°C et 20°C dans un local sec; humidité < 65%

Ne pas exposer aux rayons solaires Bien refermer le sac après utilisation

TOUS NOS PRODUITS SONT GARANTIS 100% PUR ORGE

Toute incorporation d'extraits de malt doit être notifiée dans la liste des ingrédients sous la dénomination EXTRAIT DE MALT ou MALT