



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
Industriels**

CRISTOMALT S ND

Page :
1/2

INGREDIENT

Malt d'orge pur uniquement

NORMES ORGANOLEPTIQUES

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

NORMES PHYSICO-CHIMIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>Méthode</i>
pH	-	5,0	5,7	6,5	à 25 °C en solution à 10 %
Acidité	g / 100 g		1,10	1,50	en acide lactique
Activité diastasique / M.S	° P. ° W.K ° L				Pollack Windisch-Kolbach Litner
Sucres réducteurs	g / 100 g	70,0	75,0		en maltose
<i>Glucose</i>	<i>g / 100 g</i>				Chromatographie
<i>Fructose</i>	<i>g / 100 g</i>				"
<i>Saccharose</i>	<i>g / 100 g</i>				"
<i>Maltose</i>	<i>g / 100 g</i>				"
<i>Maltotriose</i>	<i>g / 100 g</i>				"
<i>Polymères supérieurs</i>	<i>g / 100 g</i>				par différence
Protéines / M.S	g / 100 g	4,00	5,00		N × 6,25
Moisisure	g / 100 g		2,00	3,00	
Couleur	EBC	8	15	30	en solution à 10 %
Cendres / M.S	g / 100 g		1,50	1,80	

DENOMINATIONS LEGALES

Toute incorporation d'extrait de malt est notifié dans la liste des ingrédients soit : **EXTRAIT DE MALT ou MALT**



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
Industriels**

CRISTOMALT S ND

Page :
2/2

NORMES MICROBIOLOGIQUE

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>Méthode</i>
Germes total	UFC/ 1 g			10000	
Coliformes	UFC/ 1 g		0		
E. coli	UFC/ 1 g		0		
Staphylocoques pathogènes	UFC/ 1 g		0		
Salmonelles	UFC/ 25 g		0		
Levures	UFC/ 1 g			100	
Moisissures	UFC/ 1 g			100	

CONTAMINANTS

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	
Plomb	ppm			0,2	
Cadmium	ppm			0,1	
Arsenic	ppm			0,1	
Mercuré	ppm			0,1	
Aflatoxines B1	ppb			< 2	
Aflatoxines B1,B2,G1,G2	ppb			< 4	
Ochratoxines A	ppb			< 3	
Pesticides résiduels					Règlement CE 396/2005

DLUO : 18 mois date de fabrication

Conservation : température entre 16°C et 20°C dans un local sec

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**