



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
INDUSTRIELS**

DIAMALT D

Page :
1/2

NORMES ORGANOLEPTIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Cible</i>	<i>Méthode</i>
Aspect	Produit visqueux homogène Absence d'émulsion et de particules	Contrôle visuel
Couleur	Brune-ambree Caractéristique du malt	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>
Indice réfractométrique	°Brix	81,0	82,5	83,5	Réfractométrie à 20 °C
Viscosité	Pa.s	100		200	à 20 °C
Couleur E.B.C.		9,0	12,0	20	E.B.C.
pH	-	5,00	5.7	6,50	à 25 °C
Acidité	g / 100 g		1.30	< 2.0	en acide lactique
Activité diastasique / M.S	° P. ° W.K ° L	5000 165 50	5200 173 54	8000 265 80	Pollack Windisch-Kolbach Litner
Sucres réducteurs / M.S	g / 100 g	70	75		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
Protides / M.S	g / 100 g	3,5		7,5	N × 6,5
Gluten	ppm				
Cendres / M.S	g / 100 g			< 2.0	

M.S = Matières sèches



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
INDUSTRIELS**

DIAMALT D

Page :
2/2

NORMES MICROBIOLOGIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>Méthode</i>
Germes aérobies mésophiles	UFC/g			< 50.000	
Coliformes	UFC/g			< 1000	
E. coli	UFC/g		0		
Staphylocoques pathogènes	UFC/g		0		
Salmonelles	UFC/25 g		0		
Bacillus cereus	UFC/g			< 5000	
Clostridium sulfito-réducteurs	UFC/g			< 1000	
Clostridium perfringens	UFC/g			< 10	
Levures	UFC/g			< 1000	
Moisissures	UFC/g			< 1000	

NORMES CONTAMINANTS

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>unit</i>
Plomb	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	ppb			< 3	
Pesticides residual	86/362/ CCE and further updating				

DLUO : 18 mois date de fabrication

Conservation : température entre 16°C et 20°C

Ne pas exposer aux rayons solaires

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**