



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
Industriels**

DIAMALT ND

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.		100	120	200	E.B.C. unit
pH	Sol.10%	5,00	5.7	6,50	à 25 °C
Acidité	g / 100 g	1,10		< 1,50	en acide lactique
Activité diastasique / M.S	° P. ° W.K ° L		absent		Pollack Windisch-Kolbach Litner
Sucres réducteurs / M.S	g / 100 g	70			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	5,00	7,5	N × 6,5
Gluten	ppm				
Cendres / M.S	g / 100 g			< 2.0	

M.S = Matières sèches



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
Industriels**

DIAMALT ND

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			< 10.000	
Coliformes	UFC/g		absent		
E. coli	UFC/g		absent		
Staphylocoques pathogènes	UFC/g		absent		
Salmonelles	UFC/25 g		absent		
Bacillus cereus	UFC/g			< 500	
Clostridium sulfito-réducteurs	UFC/g			< 100	
Clostridium perfringens	UFC/g			< 10	
Levures	UFC/g			< 100	
Moisissures	UFC/g			< 100	

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	
Mercuré	ppm			0.1	
Aflatoxins B1	ppb			< 2	
Aflatoxins B1,B2,G1,G2	ppb			< 4	
Ocratoxins A	ppb			< 3	
Pesticides residual	86/362/ CCE and 90/642/CCE				

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**