

Super Diastasio



SCHEDA TECNICA N°11

ed. n° 04 del 31/05/2010

Descrizione: Estratto di malto liquido diastasio.

Ingredienti: malto d'orzo, mais.

Il prodotto, in quanto derivato da orzo maltato, contiene glutine.

Non soggetto ad etichettatura OGM in conformità ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

	VALORE norma	VALORE con tolleranza	UNITA' MISURA	RIFERIM./ PARAMETRO	NOTE
CARATTERISTICHE FISICHE					
⌚ Aspetto	liquido viscoso opalescente			campione	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE					
⌚ Odore		caratteristico		campione	
⌚ Sapore		dolce		campione	
⌚ Colore		bruno		campione	
CARATTERISTICHE CHIMICHE					
⌚ Residuo secco refrattometrico	82,0	80,0 – 83,0	* brix	t. q.	(*)
⌚ Ceneri	1,50	max 1,80	g / 100 g	s.s.	(*)
⌚ Sostanze azotate (N x 6,25)	5,70	min 5,00	g / 100 g	s.s.	(*)
⌚ Zuccheri riducenti espressi come maltosio	73,0	min 70,0	g / 100 g	s.s.	(*)
⌚ Acidità espressa come acido lattico	0,80	max 1,30	g di acido lattico / 100 g	t.q.	(*)
⌚ pH	5,5	5,0 – 6,0		sol. 10 %	(*)
⌚ Potere diastasico	10.700	min 10.500	Unità Pollak	t. q.	(*)
⌚	357	min 350	Unità Windisch Kolbach	t. q.	
⌚	111	min 109	Unità Lintner	t. q.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
⌚ Carica batterica totale		max 50.000	UFC / g		(*)
⌚ Coliformi totali		max 100	UFC / g		(*)
⌚ E. Coli		< LQ (LQ = 10)	UFC / g		(*)
⌚ Muffe		max 500	UFC / g		(*)
⌚ Lieviti		max 500	UFC / g		(*)
⌚ Salmonella		assente	UFC / 25 g		(**)
⌚ Stafilococcus aureus		< LQ (LQ = 10)	UFC / g		(**)
CONTAMINANTI					
⌚ Piombo		max 0,2	ppm	t. q.	(**)
⌚ Cadmio		max 0,05	ppm	t. q.	(**)
⌚ Arsenico		max 0,1	ppm	t. q.	(**)
⌚ Mercurio		max 0,1	ppm	t. q.	(**)
⌚ Aflatossina B1		< 2	ppb	t. q.	(**)
⌚ Aflatossina B1, B2, G1, G2		< 4	ppb	t. q.	(**)
⌚ Ocratossina A		< 3	ppb	t. q.	(**)
⌚ Residui di pesticidi	Regolamento 396/2005/CE e successivi aggiornamenti			t. q.	(**)

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

18 mesi dalla data di produzione a temperatura 16-20°C.

Conservare in luogo fresco e asciutto e protetto dai raggi del sole.

(*) Parametro disponibile, su richiesta, sul certificato d'analisi. I metodi adottati sono disponibili su richiesta.

(**) Parametro previsto dal piano di controllo e non incluso sul certificato d'analisi.

Questo documento è stata verificato dal TM in data 24 Gennaio 2022.



MALTO ATTIVO di Giachetti Simona – Tel 010 77 66 704 – Mob. 393 42 40 446

Via F. Corridoni, 79 – 16021 BARGAGLI (GE) info@maltoattivo.it - www.maltoattivo.it