

# Powder

## FARINA DI ORZO MALTATO



SCHEDA TECNICA N°21/b

ed.n°04 del 30/10/2018

**Descrizione:** farina di orzo maltato.

**Ingredienti:** orzo maltato.

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
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>					
☉ Aspetto			polvere fine	campione	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>					
☉ Odore		caratteristico		campione	
☉ Sapore		caratteristico		campione	
☉ Colore		nocciola		campione	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>					
☉ Umidità	7,0	max 8,0	g / 100 g	t.q.	(*)
☉ Ceneri	2,1	max 2,5	g / 100 g	s.s.	(*)
☉ Sostanze azotate (N x 6,25)	11,0	min 10,0	g / 100 g	s.s.	(*)
☉ Zuccheri riducenti espressi come maltosio	11,0	min 10,0	g / 100 g	s.s.	(*)
☉ pH	5,7	5,5 – 6,0		sol. 10 %	(*)
☉ Potere diastatico		min 14.000	Unità Pollak	t.q.	(*)
		min 465	Windisch Kolbach unit	t.q.	
		min 144	Lintner unit	t.q.	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>					
☉ Salmonella		assente	UFC / 25 g		(**)
☉ Stafilococcus aureus		< 100	UFC / g		(**)
<b>CONTAMINANTI</b>					
☉ 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.	(**)
<b>FILTH TEST</b>					
☉ Frammenti di insetti		max 25	n/ 50 g		(**)

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

**12 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