

CP12/106 ESTRATTO DI MALTO D'ORZO DIASTATICO 12000**UP****Diastatic malted barley extract 12000 UP****Ingredienti/Ingredients:**

Malto d'orzo
Malted Barley

Preparazione/preparation:

Idrolizzazione di malto d'orzo
Hydrolyses of malted barley

Parametri chimico-fisici/chemical-physical parameters:

<i>Grado rifrattometrico/Refraction(bx)</i>	80 +/-1
<i>Destrosio equivalente/dextrose equivalente (DE % in d.s.)</i>	n.d.
<i>Proteine/Proteins (g/100g product)</i>	4-6
<i>Lipidi/lipids (g/100g product)</i>	0,2
<i>ceneri/ashes (g/100g product)</i>	1,5 max
<i>carboidrati /carbohydrates (g/100g product)</i>	73 approx.
<i>carboidrati /carbohydrates (g/100g S.S.)</i>	91 approx.
<i>pH</i>	5,5 +/- 0,5
<i>Potere diastatico/diastasic power (U.P.)</i>	10000-13000

Metalli/Minerals (ppm)

<i>Ferro/Iron</i>	<10
<i>Rame/Copper</i>	<2
<i>Zinco/Zinc</i>	<5
<i>Piombo/Lead</i>	<0,2
<i>Cadmio/Cadmium</i>	<0,1

Parametri microbiologici/microbiological parameters:

<i>CBT- Total bacterial count/g</i>	<2000
<i>Muffe-Moulds/g</i>	<100
<i>Lieviti-Yeasts/g</i>	<200

Conservazione/Storage

12mesi a temperatura ambiente
12months at room temperature

Utilizzo/Uses

Biscotti, pane, barrette di cereali, pasticceria, confetteria, condimenti, yogurt, latte e dessert a base soia, cereali, tofu, sostituti di saccarosio e miele,...

Biscuit, bread, cereals bars, confectionery, sauces, yoghurts, soya based milk and dessert, cereals, tofu, sucrose and honey substitutes...

Packaging

25Kg - 1200Kg

Aspetto/appearance

Liquido viscoso
viscous fluid

HARPES s.r.l.**via Baudolino Giraudi 340****15073 Castellazzo Bormida (AL)****Tel.0131278384 P.I.022489300063**