

CP12/104 ESTRATTO DI MALTO D'ORZO E MAIS
DIASTATICO 5000 UP
Diastatic malted barley-mais extract 5000UP



Ingredienti/ingredients:

Malto d'orzo mais
Malted Barley mais

Preparazione/preparation:

Idrolizzazione di malto d'orzo e mais
Hydrolyses of malted barley and corn

Parametri chimico-fisici/chemical-physical parameters

<i>Grado rifrattometrico/Refraction (bx)</i>	<i>80 +/-1</i>
<i>Destrosio equivalente/dextrose equivalente (DE % in d.s.)</i>	<i>n.d.</i>
<i>Proteine/Proteins (g/100g product)</i>	<i>3-5</i>
<i>Lipidi/lipids (g/100g product)</i>	<i>0,4</i>
<i>ceneri/ashes (g/100g product)</i>	<i>1,5 max</i>
<i>carboidrati /carbohydrates (g/100g product)</i>	<i>74 approx.</i>
<i>carboidrati /carbohydrates (g/100g S.S.)</i>	<i>93 approx.</i>
<i>pH</i>	<i>5,5 +/- 0,5</i>
<i>Potere diastatico/diastatic power (U.P.)</i>	<i>min.5000</i>

Metalli/Minerals (ppm)

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

Parametri microbiologici/microbiological parameters

<i>CBT- Total bacterial count/g</i>	<i><10000</i>
<i>Muffe-Moulds/g</i>	<i><1000</i>
<i>Lieviti-Yeasts/g</i>	<i><1000</i>

Conservazione/Storage

12mesi a temperatura ambiente
12months at room temperature

Utilizzo/Uses

Biscotti, pane, barrette di cereali, pasticceria, confetteria, condimenti, yogurt, latte e dessert e base sole: 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 B. Giraudi n° 340

Castellazzo B.da AL

PI. 02248930063 Tel 0131278384