



SUPERMALT

Super-ORZO

(farina di orzo maltato)

Ed. n° 03 - 02/02/2021

DESCRIZIONE PRODOTTO			
Descrizione	Farina di orzo maltato ad alto potere diastatico.		
Ingredienti	Malto d'orzo.		
Proprietà	Coadiuvante tecnologico naturale per prodotti lievitati da forno.		
Usi e Dosaggi (suggeriti)	Panificazione, biscotti, prodotti dietetici; industria molitoria, correzione farine. In panificazione da 0,5 % a 2% del peso della farina (es. da 0,5 a 2 kg per quintale di farina); Nelle farine per l'industria molitoria da 0,1% a 0,2%.		
CARATTERISTICHE FISICO - CHIMICHE E ORGANOLETICHE		RIFERIMENTI / PARAMETRO	
Aspetto:	Polvere	campione	
Colore:	Beige chiaro da 3 a 6 EBC	campione	
Gusto:	Tipico del cereale maltato	campione	
Odore:	Tipico	campione	
Umidità:	< 8 g/100 g	s.s.	
Ceneri:	max 2,50 g/100 g	s.s.	
Potere diastatico:	+/- 14.000 Unità Pollack (465 WK)	u.p.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Carica batterica totale	max 2.000.000 UFC/g		
Lieviti	max 10.000 UFC/g		
Muffe	max 10.000 UFC/g		
Filth Test (Totale)	<25/50 g		
E. Coli	UFC/g <10 ³		
Stafilococcus aureus**	< 10 UFC/g		
Salmonella	assente UFC/25g		
CONTAMINANTI			
Aflatossina B1	< 2 ppb	t.q.	
Aflatossina B1,B2,G1,G2	< 4 ppb	t.q.	
Ocratossina A	< 3 ppb	t.q.	
Zearalenone	< 75 ppb	t.q.	
DON	< 750 ppb	t.q.	
Cadmio	max 0,1 mg/kg	t.q.	
Piombo	max 0,2 mg/kg	t.q.	
Residui di pesticidi	Regolamento CE 1881/2006, DM 27/08/04, CE 396/2005, CE 839/2008 e succ. mod. e int.		
Allergeni	In accordo alle direttive CE 1169/2011 e succ. mod. e int. il prodotto contiene i seguenti allergeni: Glutine e prodotti derivati.		
OGM	Il prodotto NON contiene ingredienti geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati. CE 1829/2003 e 1830/2003. e succ. mod. e int.		

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.

**Possibili risultati <10 alla seconda o <10 alla terza a causa di presenza di organismi interferenti.