

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					
① Aspetto	liquido viscoso opalescente			campione	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE					
① Odore		caratteristico		campione	
① Sapore		dolce		campione	
① Colore		bruno		campione	
CARATTERISTICHE CHIMICHE					
① Residuo secco refrattometrico	82,0	80,0 – 83,0	° brix	t. q.	(*)
① Ceneri	1,50	max 1,80	g / 100 g	s.s.	(*)
① Sostanze azotate (N x 6,25)	5,70	min 5,00	g / 100 g	s.s.	(*)
① Zuccheri riducenti espressi come maltosio	73,0	min 70,0	g / 100 g	s.s.	(*)
① Acidità espressa come acido lattico	0,80	max 1,30	g di acido lattico / 100 g	t. q.	(*)
① pH	5,5	5,0 – 6,0		sol. 10 %	(*)
① Potere diastasio	10.700	min 10.500	Unità Pollak	t. q.	(*)
①	357	min 350	Unità Windisch Kolbach	t. q.	
①	111	min 109	Unità Lintner	t. q.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
① Carica batterica totale		max 50.000	UFC / g		(*)
① Coliformi totali		max 100	UFC / g		(*)
① E. Coli		< LQ (LQ = 10)	UFC / g		(*)
① Muffe		max 500	UFC / g		(*)
① Lieviti		max 500	UFC / g		(*)
① Salmonella		assente	UFC / 25 g		(**)
① Stafilococcus aureus		< LQ (LQ = 10)	UFC / g		(**)
CONTAMINANTI					
① Piombo		max 0,2	ppm	t. q.	(**)
① Cadmio		max 0,05	ppm	t. q.	(**)
① Arsenico		max 0,1	ppm	t. q.	(**)
① Mercurio		max 0,1	ppm	t. q.	(**)
① Aflatossina B1		< 2	ppb	t. q.	(**)
① Aflatossina B1, B2, G1, G2		< 4	ppb	t. q.	(**)
① Ocratossina A		< 3	ppb	t. q.	(**)
① 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

Cristal



SCHEMA TECNICA N°515

ed. n° 02 del 17/10/2014

Descrizione: Estratto di malto in polvere diastatico.

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					
① Aspetto	polvere igroscopica			campione	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE					
① Odore		caratteristico		campione	
① Sapore		dolce		campione	
① Colore		paglierino		campione	
CARATTERISTICHE CHIMICHE					
① Umidità	2,0	max 3,0	g / 100 g	t. q.	(*)
① Ceneri	1,30	max 1,80	g / 100 g	s.s.	(*)
① Sostanze azotate (N x 6,25)	4,00	min 3,50	g / 100 g	s.s.	(*)
① Zuccheri riducenti espressi come maltosio	75,0	min 70,0	g / 100 g	s.s.	(*)
① Acidità espressa come acido lattico	0,80	max 1,30	g di acido lattico / 100 g	t.q.	(*)
① pH	5,7	5,5 – 6,5		sol. 10 %	(*)
① Potere diastatico	5.000	min 4.500	Unità Pollack	t.q.	(*)
	170	min 150	Unità Windisch Kolbach	t. q.	
	55	min 49	Unità Lintner	t. q.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
① Carica batterica totale		max 50.000	UFC / g		(*)
① Coliformi totali		max 100	UFC / g		(*)
① E. Coli		< LQ (LQ = 10)	UFC / g		(*)
① Muffe		max 500	UFC / g		(*)
① Lieviti		max 500	UFC / g		(*)
① Salmonella		assente	UFC / 25 g		(**)
① Stafilococcus aureus		< LQ (LQ = 10)	UFC / g		(**)
CONTAMINANTI					
① Piombo		max 0,2	ppm	t. q.	(**)
① Cadmio		max 0,05	ppm	t. q.	(**)
① Arsenico		max 0,1	ppm	t. q.	(**)
① Mercurio		max 0,1	ppm	t. q.	(**)
① Aflatossina B1		< 2	ppb	t. q.	(**)
① Aflatossina B1, B2, G1, G2		< 4	ppb	t. q.	(**)
① Ocratossina A		< 3	ppb	t. q.	(**)
① 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

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
CARATTERISTICHE FISICHE					
⌚ Aspetto			polvere fine	campione	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE					
⌚ Odore		caratteristico		campione	
⌚ Sapore		caratteristico		campione	
⌚ Colore		nocciola		campione	
CARATTERISTICHE CHIMICHE					
⌚ 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.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
⌚ Salmonella		assente	UFC / 25 g		(**)
⌚ Stafilococcus aureus		< 100	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.	(**)
FILTH TEST					
⌚ 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