





Tecnofar Ibérica, S.L.

C/ Antonio López, 249,1
28041 Madrid

 Tel.: 91.500.10.26

 Fax: 91.500.09.95

 E-mail: comercial@tecnofar.com

BARLEY MALT VIENNA, EBC 8

Malta cebada Viena, 8 EBC

Código del producto: BDW8105

Descripción

Cebada malteada secada al horno. Pura y libre de impurezas, no contiene adiciones de ningún tipo.

Aditivos, soporte, materiales auxiliares

Ninguno

Denominación del producto de acuerdo a LMKV (Regulación de Etiquetado de Alimentos Alemanes)

Cebada malteada

Partida arancelaria 1107 2000

Parámetros del test:

Indicadores sensoriales

Apariencia/color: color marrón claro

Olor: malteado, harinoso

Sabor: malteado, harinoso

Información analítica químico-física

Parámetros	Método	Mínimo	Máximo	Unidades
Humedad	Mebak	4.0	4.5	%
Extracto (%MS)			>80	%dm
Diferencia de extracto EBC		-	2.0	%dm
Color		5.0	9.0	EBC
Proteína		9.0	11.0	%
TSN		620	720	Mg/100gdm
Kolbach		38.0	44.0	%
Viscosidad		-	1.55	mPas
Beta-Glucano 65°C		-	350	Mg/l



Tecnofar Ibérica, S.L.

C/ Antonio López, 249,1
28041 Madrid

☎ Tel.: 91.500.10.26

📠 Fax: 91.500.09.95

✉ E-mail: comercial@tecnofar.com

Ph		5.75	6.00	-
Friabilidad		80.0	-	%
Test tamizado 2,8+2,5mm		96.0	-	%
Test tamizado <2.2mm		-	1.0	%
Poder diastático		230	320	°WK

Fito farmacéutico/ metales pesados/ mico toxinas

EU-VO 396/2005 del 23/02/2005, modificado.

EU-VO 1881/2006 (Acciones contaminantes) del 19/12/2006, modificado.

OGM

El producto no contiene organismos genéticamente modificados, los cuales son objeto de regulaciones de etiquetado conforme a la Directiva europea 1829/2003 y 1830/2003.

Alérgenos

El producto contiene gluten. Ningún otro contenido de alérgenos, que está sujeto a las normas de etiquetado de la Unión Europea.

Valores nutricionales

Los valores indicados son objeto de fluctuaciones de productos agrícolas.

Parámetro	Media por 100gr	Unidades
Energía	1379	kJulio
	325	Kcal
Proteínas (x 6,25)	10.1	gr
Carbohidratos	65	gr
- De los cuales azúcares	14	gr
Grasas	2.7	gr
- De los cuales ácidos grasos saturados	0.8	gr
Fibras	14	gr
Sodio	0.02	gr
Sal	0.05	gr


Las materias primas utilizadas cumplen con la ley actual alimentaria alemana.


El almacenamiento de estas materias primas así como su procesamiento se llevan a cabo con el debido cuidado y de acuerdo con las normas de higiene y control de calidad requeridos por las autoridades.




Tecnofar Ibérica, S.L.

C/ Antonio López, 249,1
28041 Madrid

 Tel.: 91.500.10.26

 Fax: 91.500.09.95

 E-mail: comercial@tecnofar.com

Almacenamiento y condiciones de transporte:

Almacenamiento y condiciones de transporte: Recomendado almacenamiento en lugar frío, seco y sin luz

Mantener por un mínimo de: 12 meses