





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

WHEAT MALT, EBC 5

Malta de trigo, 5 EBC

Código del producto: BDW8103

Descripción

Trigo malteado secado al horno.

Aditivos, soporte, materiales auxiliares

Ninguno

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

Malta (trigo)

Partida arancelaria 1107 1019

Parámetros del test:

Indicadores sensoriales

Apariencia/color: exterior: rojo y marrón, interior: blanquecino

Olor: malteado, ligeramente harinoso

Sabor: malteado, ligeramente harinoso


Información analítica químico-física


Parámetros	Método	Mínimo	Máximo	Unidades
Humedad		3.5	5.0	%
Extracto (%MS)		81.0	-	%dm
Valor del Color		3.5	6.5	EBC
Color de mosto hervido		5.0	7.0	EBC
Proteína		10.0	13.0	%
Viscosidad		-	1.85	mPas
Tiempo de sacarificación		-	15	%
Tamaño>2,5mm		90	-	%
Tamaño<2,2mm		-	1.5	%



Tecnufar Ibérica, S.L.

C/ Antonio López, 249,1
28041 Madrid

 Tel.: 91.500.10.26

 Fax: 91.500.09.95

 E-mail: comercial@tecnufar.com

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.

Análisis de datos microbiológico

Conforme con la guía de valores y los valores de alerta de productos de molinería de cereales molidos de la Sociedad Alemana para la Higiene y Microbiología.

Valores nutricionales

Los valores indicados son objeto de fluctuaciones de productos agrícolas.

Parámetro	Media por 100gr	Unidades
Energía	1642	kJulio
	387	Kcal
Proteínas (x 6,25)	12.4	gr
Carbohidratos	80	gr
- De los cuales azúcares	5.0	gr
Grasas	2.1	gr
- De los cuales ácidos grasos saturados	0.5	gr
Fibras	13	gr
Sodio	0.031	gr
Sal	0.08	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