





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

CAMEL MALT BARLEY CARA RED, EBC 50

Malta caramelo cebada roja/Viena, 50 EBC

Código del producto: BDW8203

Descripción

Malta caramelo de cebada. En el proceso de fabricación, la cebada germinada es caramelizada en tambores de secado.

Aditivos, soporte, materiales auxiliares

Ninguno

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

Malta (cebada)

Partida arancelaria 1107 2000

Parámetros del test:

Indicadores sensoriales

Apariencia/color: color ocre

Olor: granuloso, fuerte malteado

Sabor: muy granuloso, dulcemente malteado, algo amargo

Información analítica químico-física

Parámetros	Método	Mínimo	Máximo	Unidades
Extracto MS	-	-	>75	%dm
Humedad	ICC 110/1	5,0	9,0	%
Proteína cruda	ICC 105/1	10.0	11.5	%
Color	Mebak 4.2.3	40	60	EBC

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.



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

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	1379	KJulio
	325	Kcal
Proteínas (x 6,25)	10	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.

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