





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

ROASTED MALT WHEAT, EBC 1200

Malta tostada trigo extra, 1200 EBC

Código del producto: BDW8302

Descripción

Malta tostada, hecha de trigo malteado, enzimáticamente inactiva. Pura, libre de cualquier tipo de contaminantes y aditivos.

Aditivos, soporte, materiales auxiliares

Ninguno

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

Malta (trigo)

Partida arancelaria 1107 1200

Parámetros del test:

Indicadores sensoriales

Apariencia/color: marrón oscuro

Olor: aroma tostado

Sabor: muy ahumado, amargo, intenso

Información analítica químico-física

Parámetros	Método	Mínimo	Máximo	Unidades
Extracto MS	-	-	>75	%dm
Humedad	ICC 110/1	3.0	5.0	%
Proteína cruda	ICC 105/1	12.0	13.5	%
Color	Mebak 4.2.3	1100	1250	EBC
Cifra-L	Método propio	29	34	-

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.



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

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	1369	KJulio
	323	Kcal
Proteínas (x 6,25)	12	gr
Carbohidratos	63	gr
- De los cuales azúcares	5	gr
Grasas	2.3	gr
- De los cuales ácidos grasos saturados	0.6	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