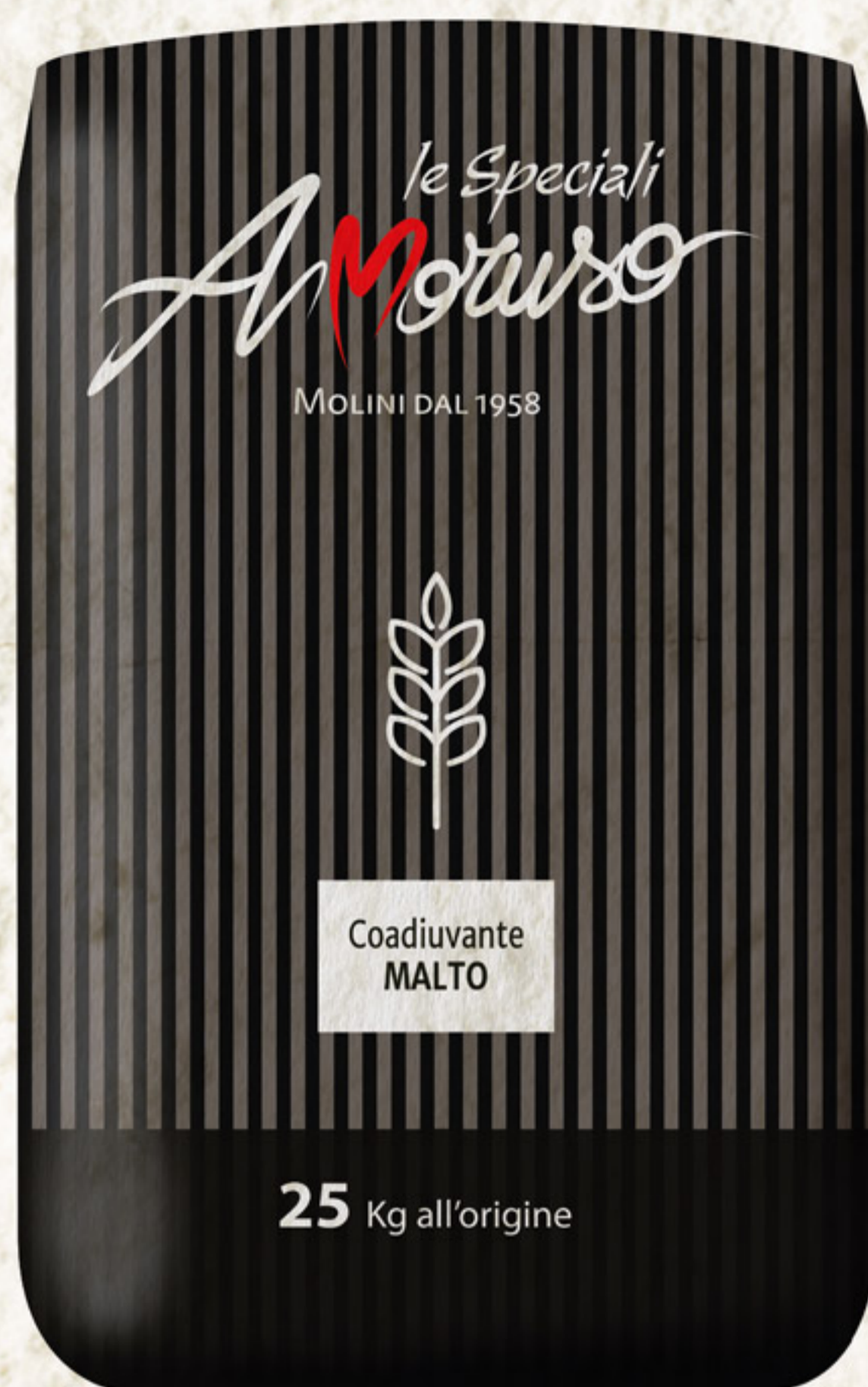


Revisione del 25/5/2020

25
kg

Codice EAN
8011401001 192

Malto



Valori Nutrizionali (Calcolati per 100 gr di prodotto)

Valore Energetico	356 Kcal	Fibre	8,3 g
Grassi	1,5 g	Proteine	11 g
di cui saturi	0,3 g	Sale	0 g
Carboidrati	71 g		
di cui zuccheri	9,3 g		

DICHIARAZIONE HALAL: Il prodotto non contiene alcun ingrediente di origine suina; il prodotto non contiene alcol e l'alcol non è stato utilizzato nel processo di lavorazione degli ingredienti; gli impianti utilizzati per la lavorazione di questo prodotto non vengono utilizzati per lavorare prodotti o ingredienti di origine animale.

DICHIARAZIONE KOSHER: Il prodotto non contiene additivi, coadiuvanti tecnologici o ingredienti non dichiarati; gli impianti utilizzati sono dedicati al processo descritto.

AVVERTENZE: Richiudere il sacco dopo l'uso.

SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO: Conforme a: DM 27 febbraio 1996 n°209 (con aggiornamento DM della SALUTE 27 febbraio 2008), D.P.R. 30 novembre 1998 n°502, Reg.(CE) n°178/2002, Reg.(CE) n°852/2004, Reg.(CE) n°882/2004 e successive modifiche e rettifiche, D.L. 23 giugno 2003 n°181, Reg CE n°41/2009 del 20 gennaio 2009. Prodotto non destinato al consumatore finale.
Etichettatura anormale: D.Lgs 27/01/92 n°109 art.17., Reg.CE n°1169 del 25/10/2011

STOCCAGGIO: Conservare in luogo fresco e asciutto idoneo alla conservazione di derrate alimentari. Conservabilità 12 mesi.

IMBALLO: Sacchi in carta multifoglio da Kg. 25 netti.



MOLINI DAL 1958



Malto

CARATTERISTICHE

Il Malto, prodotto ottenuto dalla fermentazione e successiva essiccazione a bassa temperatura di frumento, immesso negli impasti, grazie alla sua "naturalmente" equilibrata attività enzimatica, fornisce gli zuccheri necessari per una lievitazione ottimale ed una crosta fine, liscia e dorata. il Malt ha aroma e odore caratterizzante se immesso negli impasti in quantità significative. Unità Pollack: > 15.000

UTILIZZO

Può essere utilizzato come coadiuvante per i prodotti, oppure come ingrediente caratterizzante il prodotto stesso (es. panini al malto)

DOSI D'IMPIEGO

Può essere utilizzato come coadiuvante per i prodotti, oppure come ingrediente caratterizzante il prodotto stesso (es. panini al malto)

Come coadiuvante: 0,1 - 0,5 % sulla farina.

Come ingrediente caratterizzante: 4 - 6 % sulla farina.

COMPOSIZIONE

Frumento Maltato

NORME PER L'ETICHETTATURA

Sul cartellino del prodotto al quale è stato aggiunto come ingrediente Malto nelle dosi consigliate, dovrà essere aggiunta la seguente dicitura: FARINA DI FRUMENTO MALTATO

METALLI PESANTI

Descrizione	Valore limite
Cadmio	mg/kg 0,2
Piombo	mg/kg 0,2

MICOTOSSINE

Descrizione	Valore limite
Aflatossina B1	ppb ≤2
Aflatossine B1+B2+G1+G2	ppb ≤4
Ocratossina A	ppb ≤3
Zearalenone	ppb ≤75
DON	ppb ≤750

RESIDUI ANTIPARASSITARI

Entro i limiti della normativa italiana e europea vigenti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Descrizione	Valore interno	Descrizione	Valore consigliato o limite
Carica batterica	UFC/g ≤5.000.000	Salmonella	Assente/25g
Lievitanti e Muffe	UFC/g ≤10.000	Escherichia Coli	MPN/g <3
Filth Test (Totale)	<25/50g	Stafilococchi	UFC/g <10

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI: In riferimento al prodotto oggetto della scheda, a norma della Legge n°88 del 07 luglio 2009, art.27, vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003): Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.