



# Malta tostada

Código: SU00006

Fecha Revisión 17/06/2024

## DESCRIPCION PRODUCTO

Malta tostada inactiva, oscura en polvo para panadería. Para dar color y sabor característico al producto final. Es una harina de cebada tostada, sin actividad enzimática, no actúa sobre la fermentación. Aporta un sabor característico y una tonalidad marrón oscura a la miga y a la corteza.

Dosis: de 5 a 30 g por kg de harina

## INGREDIENTES

Malta de cebada.

## Capacidad

Intensificador natural del sabor para productos de panadería y pastelería horneados.

## Apli. Dosis recomendada

Panadería y pastelería.

## Datos logísticos

Presentación unidad de venta: saco de 10 kg.

Unidades por pallet: 70 sacos.



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aspecto:	Polvo	muestra
Color:	Marrón oscuro-negro (EBC 1000-1300)	muestra
Gusto:	Típico de la malta tostada	muestra
Olor:	Típico, parecido al café	muestra
Humedad:	máx. 5 g/100 g	tal qual

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total de placas	máx. 1000 UFC/g
Levaduras y mohos	máx. 1000 UFC/g
Prueba de suciedad (Total)	<25/50 g
E. Coli	< 3 MPN/g
Estafilococo	< 10 UFC/g
Salmonella	negativo /25g



## ALÉRGENOS

SUSTANCIA	CONTIENE	
	SI	NO TRAZAS
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas	X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		
HUEVOS y productos a base de huevo		
PESCADO y productos a base de pescado		
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		
SOJA y productos a base de soja		
LECHE y sus derivados (incluida lactosa)		
FRUTO DE CASCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia		
APIO y productos derivados		
MOSTAZA y productos derivados		
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		

Según la Directiva CE 1169/2011, y posterior actualización el producto contiene los siguientes alérgenos: Gluten y sus productos derivados.

## Contaminantes

Aflatoxinas B1 < 2 ppb idem  
 Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 < 4 ppb idem  
 Ocratoxinas A < 3 ppb idem  
 Zearalenona < 75 ppb idem  
 DON < 750 ppb igual que  
 Cadmio max 0,1 mg/kg igual que  
 Plomo max 0,2 mg/kg igual que

## Pesticidas

De acuerdo con el Reglamento CE 1881/2006, DM 27/08/04, CE 396/2005, CE 839/2008 y posteriores actualizaciones.



### OMG

De acuerdo con los Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003, y su posterior actualización, el producto no está sujeto a ningún etiquetado.