



MALTA BLANCA TOSTADA 100

Código: SU00006

Fecha revisión: 26/03/2026

DESCRIPCION PRODUCTO

Harina de malta de cebada (diastásica)

Dosis: en panadería, del 0,50% al 2% sobre el peso de la harina; en la industria molinera, del 0,1% al 0,2% sobre el peso de la harina

INGREDIENTES

Malta de cebada.

FUNCIÓN

Coadyuvante tecnológico natural para la panificación de productos fermentados. Mejora la fermentación y el proceso de horneado.

APLICACIONES

Pan, galletas, productos dietéticos; molienda de harina, corrección de harina.

DATOS LOGÍSTICOS

Presentación unidad de venta: saco de 10 kg.

Unidades por pallet: 70 sacos.

CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN

12 meses desde la fecha de producción

Conservar en ambiente seco y fresco, no directamente bajo el sol. A temperatura entre 16-20°C

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Categoría	Parámetro	Valor de referencia
Organolépticas	Aspecto	Polvo fino (p.1)
	Color	Beige 8 a11 EBC (p.1)
	Sabor	Característico (p.1)
	Olor	Característico (p.1)
Fisicoquímicas	Humedad	<8% (p.1)
	Cenizas	<2,5% s.s (p.1)



CARACTERÍSTICAS SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **Microbiológicas:**
 - Recuento total en placa: < 5.000.000 UFC/g (p. 1)
 - Levaduras y mohos: < 10.000 UFC/g (p. 1)
 - E.coli: < 10³ UFC/g (p. 1)
 - Staphylococcus: < 10 UFC/g (p. 1)
 - Salmonella: Negativo / 25g (p. 1)
- **Filth test (Pureza):** Total < 25/50 g (p. 1)

ALÉRGENOS

Según la Directiva 2003/89/CE anexo III bis, el producto contiene Gluten

CONTAMINANTES

Aflatoxinas B1: < 2 u/ Kg B1+B2+G1+G2:<4u/kg (p.1)
Ocratoxinas A: < 3u/Kg
Zearalenona: < 75u/Kg (p.1)
DON: < 750u/Kg
Plomo:<0.2mg/Kg
Cadmio:<0.2mg/kg (p.1)

PESTICIDAS

Conforme al Reglamento CE 396/2005 y actualizaciones posteriores (p.1)

PESTICIDAS

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