

Janvier 2015



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
INDUSTRIELS**

**EXTRAMALT sirupeux
Extrait de malt d'orge**

Page :
1/2

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Cible</i>	<i>Méthode</i>
Aspect	Produit visqueux homogène Absence d'émulsion et de particules	Contrôle visuel
Couleur	Jaune pâle Caractéristique du malt	Contrôle visuel
Odeur-Saveur	Odeur et goût caractéristiques du malt Absence de goût et odeur étrangers	Contrôle olfactif et gustatif

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Cible</i>	<i>Méthode</i>
Matière sèche soluble	°Brix	81,0	82,0	Réfractométrie à 20 °C
pH	-	5,0	6,0	A 25 °C en solution à 10%
Acidité	g/100g	1,3	< 2,0	En équivalent acide lactique
Activité diastasique	° P.	5000		Pollack
	° W.K	165		Windisch-Kolbach
	° L	50		Lintner

CONTAMINANTS MICROBIOLOGIQUES

<i>Contaminants recherchés</i>	<i>Normes</i>
Germes aérobies mésophiles	Recommandations CE
Coliformes	Recommandations CE
E. coli	Recommandations CE
Staphylocoques pathogènes	Recommandations CE
Salmonelles	Recommandations CE
Levures	Recommandations CE
Moisissures	Recommandations CE

CONTAMINANTS CHIMIQUES

<i>Contaminants recherchés</i>	<i>Normes</i>
Plomb	Directive 2002/32/CE
Cadmium	Directive 2002/32/CE
Arsenic	Directive 2002/32/CE
Mercure	Directive 2002/32/CE
Aflatoxines B1	Directive 2002/32/CE
Aflatoxines B1,B2,G1,G2	Recommandations CE
Ochratoxines A	Recommandations CE
Pesticides résiduels	Règlement CE 396/2005

Janvier 2015



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
INDUSTRIELS**

**EXTRAMALT sirupeux
Extrait de malt d'orge**

Page :
2/2

COMPOSITION CHIMIQUES

<i>Composant</i>	<i>Unités</i>	<i>Moyenne</i>	
MS	g/kg	820	
MAT	g/kg	55,2	
MG	g/kg	5,0	
CB	g/kg	3,8	
NDF	g/kg	1,6	
ENA	g/kg	742	
Amidon	g./kg	ND*	
Sucres réducteurs	g/kg	725	
	Fructose	g/100g MS	1 - 2
	Glucose	g/100g MS	8 - 12
	Maltose	g/100g MS	43 - 53
	Maltotriose	g/100g MS	15 - 20
	Dextrine	g/100g MS	17 - 22
Cendres	g/kg	14	
Ca	mg/kg	73,2	
P	mg/kg		
Mg	mg/kg	532,2	
Zn	mg/kg	1,0	
Fe	mg/kg	ND	
Vitamine B2	mg/kg	1,6	
Vitamine B6	mg/kg	1,4	

*ND = non dosable

VALEUR ENERGETIQUE

	<i>Unité</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Ref. calcul</i>
UFL	/kg	0,87	Table INRA 2007
UFV	/kg	0,87	Table INRA 2007
UF Cheval	/kg	1,09	Martin Rosset, 2012
EN Porc croissance	kcal/kg	2227	Table ITP 2002
EN Truie	kcal/kg	1650	Table ITP 2002
EM Volailles	kcal/kg	2996	Table INRA 1992
EM Carnivores	kcal/kg	3234	At Water

DLUO : 12 mois date de fabrication

Conservation : température entre 16°C et 20°C dans un local sec et à l'abri de la lumière.

TOUS NOS PRODUITS SONT GARANTIES 100% PUR ORGE