

Janvier 2015	 <b>SPECIFICATIONS ANALYTIQUES</b>	dt
<b>Produits INDUSTRIELS</b>	<b>FARIMALT</b> Farine de malt d'orge	Page : 1/2

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Cible</i>	<i>Méthode</i>
Aspect	Fine poudre Absence de particules étrangères	Contrôle visuel
Couleur	Marron clair	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>
Humidité	g/100g	5,8	7,0	Dessiccation
pH	-	5,0	5,7	A 25 °C en solution à 10%
Acidité	g/100g		< 1,5	En équivalent acide lactique
Activité diastasique	° P. ° W.K ° L	14000 465 144		Pollack Windisch-Kolbach 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	 <b>SPECIFICATIONS ANALYTIQUES</b>	dt
<b>Produits INDUSTRIELS</b>	<b>FARIMALT</b> Farine de malt d'orge	Page : 2/2

### COMPOSITION CHIMIQUES

<i>Composant</i>	<i>Unités</i>	<i>Moyenne</i>	
MS	g/kg	941,8	
MAT	g/kg	90,9	
MG	g/kg	26,3	
CB	g/kg	55,5	
NDF	g/kg	144,5	
ENA	g/kg	750,2	
Amidon	g./kg	513,5	
Sucres réducteurs	g/kg	10,0	
	Fructose	g/100g MS	< 0,5
	Glucose	g/100g MS	< 3
	Maltose	g/100g MS	5 - 6
	Maltotriose	g/100g MS	< 3
	Dextrine	g/100g MS	< 5
Cendres	g/kg	19,1	
Ca	mg/kg	393,0	
P	mg/kg		
Mg	mg/kg	1159,4	
Zn	mg/kg	18,5	
Fe	mg/kg	24,9	
Vitamine B1	mg/kg	0,7	
Vitamine B2	mg/kg	0,7	

### VALEUR ENERGETIQUE

	<i>Unité</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Ref. calcul</i>
UFL	/kg	1,02	Table INRA 2007
UFV	/kg	1,00	Table INRA 2007
UF Cheval	/kg	1,03	Martin Rosset, 2012
EN Porc croissance	kcal/kg	2589	Table ITP 2002
EN Truie	kcal/kg	1968	Table ITP 2002
EM Volailles	kcal/kg	3108	Table INRA 1992
EM Carnivores	kcal/kg	3601	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**