

	STANDARD PRODOTTO FINITO		STD-PF 99019
			Rev. 00
	Verifica (CQ)	Approvazione (RGQ)	Data 15/01/2025
Questo documento e' di proprietà esclusiva del MOLINO GRASSI S.p.A. Ne e' vietata la riproduzione e la diffusione non autorizzata. Azienda con Sistema di Gestione certificato secondo UNI EN ISO 9001:2015 (certificato CSQA n° 024), secondo lo standard BRC (certificato CSQA n° 23972) e secondo lo standard IFS (certificato CSQA n° 23973)			

1a - DENOMINAZIONE	Estratto di malto diastasio
1b - DESCRIZIONE	Estratto di malto liquido diastasio ad elevato potere diastasio, coadiuvante alla lievitazione. Per tutti i tipi di pane e prodotti da forno. Dose di impiego: da 0,5 a 3,5 % sul peso della farina. Ingredienti: malto d'orzo e mais, acqua.

2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA

<u>COD.</u>	<u>IMBALLO</u>	<u>DURATA</u>	<u>DICITURA</u>
99019	flacone in HDPE 1400 g	18 mesi	conservare in ambiente areato e asciutto, lontano da fonti di calore e/o dall'esposizione ai raggi solari Da consumarsi preferibilmente entro il ..., Lotto n°

3 - VALORI NUTRIZIONALI

Calcolati per 100 gr di prodotto		
Valore Energetico	1357/319	kJ/kcal
Grassi	0,5	g
di cui saturi	0,1	g
Carboidrati	74	g
di cui zuccheri	60	g
Fibre	0,8	g
Proteine	4,6	g
Sale	0,25	g

4 - CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
Residuo secco (rifrattometro)	80,0 - 83,0	°Brix t.q.
Ceneri	1,8 max	% su s.s.
Sostanze azotate (N X 6,25)	5,0 min	% su s.s.

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
Zuccheri riducenti (come maltosio)	70,0 min	% su s.s.
pH	5,0 - 6,0	sol. 10%
Potere diastasio	12000	unità Pollack t.q.

5 - AGENTI CONTAMINANTI

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
AFLATOSSINA B1	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
CADMIO	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
PIOMBO	Reg. CE 2023/915 e successive modifiche	
RESIDUI PESTICIDI	Reg. CE 396/05 e successive modifiche	

6 - CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
SALMONELLA Spp.	Assente	U.f.C. in 25g
STAFILOCOCCI (patogeni)	100 max	U.f.C. in 1g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g
B. CEREUS	100	U.f.C. in 1g

<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE</u>	<u>U.M.</u>
MUFFE	500 max	U.f.C. in 1g
LIEVITI	500 max	U.f.C. in 1g
CORPI ESTRANEI	Assenti	in 50g
FILTH TEST - frammenti di insetto	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - peli di topo	Assenti	in 50g

7 - DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

ALLERGENI	CONTIENE GLUTINE . Può contenere tracce di SOIA E SENAPE
OGM	In conformità al Reg. CE 1829/2003 e al Reg. CE 1830/2003. Non contiene né è costituito da OGM; non è prodotto né contiene ingredienti prodotti a partire da OGM.
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE

	STANDARD FINISHED PRODUCT		STD-PF 99019
			Rev. 00
	Verification (CQ)	Approval (RGQ)	Date 15/01/2025

This document is of Molino Grassi S.p.A. exclusive property. The reproduction and the diffusion not authorized are prohibited. Factory with Management System certified according to UNI EN ISO 9001:2015 (certificate CSQA n° 024), according to BRC standard (certificate CSQA n° 23972) and according to IFS standard (certificate CSQA n° 23973)

1a - NAME	Diastatic malt extract
1b - DESCRIPTION	Diastatic liquid malt extract with high diastatic power, aids leavening. For all types of bread and baked goods. Dosage: from 0.5 to 3.5% of the weight of the flour. Ingredients: barley and corn malt, water.

2 - CARATTERISTICHE IMBALLO E CONSEGNA			
<i>COD.</i>	<i>PACKING</i>	<i>SHELF LIFE</i>	<i>WORDING</i>
99019	1400 g HDPE bottle	18 months	keep in a cool dry place, away from heat sources and/or exposure to sunlight Use by ..., Lot n°

3 - NUTRITIONAL VALUES		
Calculated per 100 gr of product		
Energy	1357/319	kJ/kcal
Fat	0,5	g
of which saturated	0,1	g
Carbohydrates	74	g
of which sugars	60	g
Dietary fibre	0,8	g
Protein	4,6	g
Salt	0,25	g

4 - CHEMICAL SPECIFICATIONS		
<i>PARAMETER</i>	<i>VALUE</i>	<i>U.M.</i>
Dry residue (refractometer)	80,0 - 83,0	°Brix a.i.
Ashes	1,8 max	% on d.m.
Nitrogenous substances (N X 6,25)	5,0 min	% on d.m.

<i>PARAMETER</i>	<i>VALUE</i>	<i>U.M.</i>
Zuccheri riducenti (come maltosio)	70,0 min	% on d.m.
pH	5,0 - 6,0	sol. 10%
Diastasic power	12000	Pollack unit a.i.

5 - CONTAMINATING AGENTS		
<i>PARAMETER</i>	<i>VALUE</i>	<i>U.M.</i>
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	Reg. CE 2023/915 and amendments	
AFLATOXIN B1	Reg. CE 2023/915 and amendments	

<i>PARAMETER</i>	<i>VALUE</i>	<i>U.M.</i>
CADMIUM	Reg. CE 2023/915 and amendments	
LEAD	Reg. CE 2023/915 and amendments	
PESTICIDES RESIDUAL	Reg. CE 396/05 and amendments	

6 - HYGIENICAL-SANITARY SPECIFICATIONS		
<i>PARAMETER</i>	<i>VALUE</i>	<i>U.M.</i>
SALMONELLA Spp.	Absent	U.f.C. in 25g
STAPHYLOCOCCUS (Pathogens)	100 max	U.f.C. in 1g
ESCHERICHIA COLI	10 max	U.f.C. in 1g
B. CEREUS	100	U.f.C. in 1g

<i>PARAMETER</i>	<i>VALUE</i>	<i>U.M.</i>
MOULD	500 max	U.f.C. in 1g
YEAST	500 max	U.f.C. in 1g
EXTRAN. BODIES	Absent	in 50g
FILTH TEST - Insect fragments	35 + 15	in 50g
FILTH TEST - Mouse Hair	Absent	in 50g

7 - COMPLIANCE DECLARATIONS	
ALLERGENS	CONTAINS GLUTEN . May contain traces of soy and mustard
GMO	In compliance with EC Reg. 1829/2003 and EC Reg. 1830/2003. Does not contain or consist of GMOs; is not produced from or contains ingredients produced from GMOs.
IONIZING RADIATIONS	ABSENT treatments