FICHA TÉCNICA

Ref.: A00298-1070/1380

NOMBRE DEL PRODUCTO:	EXTRACTO DE MALTA EN POLVO ECOLÓGICO
CERTIFICADO:	ORGANICO
ORIGEN:	Holanda
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00298
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
USO PREVISTO:	Este producto está destinado a ser un ingrediente alimentario en preparados alimenticios para el consumo humano.
INGREDIENTES:	Cebada malteada ecológica
PRODUCCIÓN:	Elaborado por extracción directa de la cebada malteada con agua caliente. Este líquido concentrado se pasa a través de un evaporador y se seca a través de torre de atomización. Abreviadamente el proceso es el siguiente: filtrado, pasteurizado, concentrado (evaporador), secado por spray drying, tamizado y envasado.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Polvo color crema
CONSISTENCIA	Polvo fino, altamente higroscópico
OLOR	Agradable olor a malta
SABOR	Característico a malta
DIMENSIONES	-

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Recuento total aerobios*	<10.000
Levaduras y mohos*	< 100
Staphylococcus aureus	<100
E. coli:	< 10
Salmonella	Ausente en 25 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	1646 KJ = 387 Kcal
GRASA: • **De las cuales saturadas:**	< 0.5 g • 0 g
HIDRATOS DE CARBONO: **De los cuales azúcares:**	90 - 92 g • 40 - 42
FIBRA:	0 - 5 g
PROTEÍNA:	2 - 4 g
SAL:	0.04 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /
organic@mapryser.com

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	Sí	• **Almendras**	No
• **Trigo**	No	• **Avellanas**	No
• **Centeno**	No	• **Nueces**	No
• **Cebada**	Sí	• **Anacardos**	No
• **Avena**	No	• **Pacanas**	No
• **Espelta**	No	• **Nueces de Brasil**	No
• **Kamut o sus variedades híbridas**	No	• **Alfóncigos**	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• **Nueces macadamia**	No
Huevos y productos a base de huevo	No	**Apio u productos derivados**	No
Pescado y productos a base de pescado	No	**Mostaza y productos derivados**	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	**Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**	No
Soja y productos a base de soja	No	**Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l**	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	**Altramuces y productos a base de altramuces**	No
Frutos de cáscara:	No	**Moluscos y productos a base de molusco**	No

Si = presente ***No = ausente*** ***T= Trazas****

***Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto**

La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.

Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	**Kosher-certified**	No
Veganos	Si	**Halal-certified**	No
Lácteo-vegetarianos	Si	**Comercio Justo**	No
NOP-certified	No		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en sacos de papel multicapa con bolsa interna de polietileno de 5, 25 Kg. Almacenar en lugar seco y fresco, protegido de la luz solar.

VIDA ÚTIL:

El producto mantiene sus propiedades durante 24 meses después de su producción en su envase original, cerrado.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
pH	5- 5.8 (solución 10% w/v)
HUMEDAD	2 - 5%
CENIZAS	1 - 2%
VALOR DIASTÁTICO:	No diastático
METALES PESADOS • **Plomo** • **Cadmio** • **Mercurio**	• De acuerdo a la legislación EU.
PESTICIDAS • **Organocloropesticidas:** • **Organofosforpesticidas:** • **Otros pesticidas:**	• De acuerdo a la legislación EU.
MICOTOXINAS • **Aflatoxinas** • **Ocratoxina A** • **Zearalenona**	• De acuerdo a la legislación EU.
IMPUREZAS **piedras, otras semillas, parásitos:**	-

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

OTROS:

Dextrina (%): 40 – 43

Color (EBC) : 0 – 15

Azúcares reductores como maltosa (%): 44 - 54

FECHA EDICIÓN:	26/07/2016	FECHA MODIFICACIÓN:	27/06/2022
VERSIÓN:	02		

Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.