

Fiche technique

Maltodextrine (type 170)



1. Description

Maltodextrine purifiée, séchée par pulvérisation, obtenue par conversion enzymatique de l'amidon en conformité avec FCC.

Produit par : Belgosuc N.V., Belgium

2. Ingrédients

Maltodextrine

3. Origine

Blé

4. Propriétés

Propriétés physiques et chimiques

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Humidité		5		%	BSCH071
DE	14	18		w%w sur ds	BSCH023
SO2		10		ppm	BSCH213
pH	4	5.5		sol. 1:1	BSCH001
Conductivity		150		µS/cm C28	BSCH051
Bulk density	440	600		kg/m ³	
Particle size	60%>40	50%>125		µm	BSCH103
Particle size		10%>250		µm	BSCH103
Chloride (Cl)			<80	ppm	
Sodium			<150	ppm	AAS
Heavy metals		10		ppm	

Propriétés microbiologiques

	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Total en mésophiles	1000		/10g 30°C	BSMI001 (ref. ICUMSA GS 2/3-41
Levures	100		/10g 25°C	BSMI001 (ref. ICUMSA GS 2/3-47
Moisissures	100		/10g 25°C	BSMI001 (ref. ICUMSA GS 2/3-47
E.coli	neg.		/10g 37°C	BSMI031
Salmonella	neg.		/25g	ISO 6579



Des Malts Spéciaux qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Composition

	<u>Moyenne</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Dextrose	1	w%w sur ds	BSCH036-081
Maltose	5	w%w sur ds	BSCH036-081
Maltotriose	9	w%w sur ds	BSCH036
Sucres élevés	85	w%w sur ds	BSCH036

Page | 2

5. Valeurs nutritionnelles

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g (calculée)

Valeur énergétique	390	kcal
Valeur énergétique	1658	kJ
Protéines totales	<0.01	g
Glucides totales	97.5	g
Total matières grasses	0	g
Sucres	5.9	g
Polyols	0	g
Amidon	0	g
Sodium	<2	mg
Sel	0	g
Fibres	0	g

5. Durée de vie

Minimum 24 mois à partir de la date de fabrication dans les conditions de conservation recommandées.

La durée de vie est imprimée sur l'emballage.

7. Stockage

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Optimal</u>
Température °C			20
Humidité %		65	
Conseils de conservation	Conserver dans l'emballage d'origine dans un endroit sec et propre. Le principe de gestion du stock applicable doit être premier entré, premier sorti.		

8. Emballage

Sac 25 kg

9. Garanties de qualité

Déclaration non-OGM	Le fabricant confirme que les produits ne contiennent, ni ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés. Par conséquent, les produits ne sont pas soumis à étiquetage en accord avec les réglementations 1829/2003/EC et 1830/2003/EC.
Déclaration de non-ionisation	Ni ce produit, ni ses ingrédients n'ont pas été soumis à un traitement par ionisation lors du processus de fabrication.
Sécurité alimentaire	Belgosuc N.V. est certifié FSSC 22000 (incl. ISO 22000 + PAS 220).

L'information n'est fournie qu'à titre informatif. Belgosuc N.V. et la Malterie du Château S. A. déclinent toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait en être faite.