



Fiche technique

MALTODEXTRINE DE 9-13 BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Maltodextrine* DE 9-13 <i>*issue de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : poudre blanche Odeur : neutre Goût : légèrement sucré Aspect dans de l'eau : laiteux
Valeurs nutritionnelles pour 100 g :	Energie : 1620 kJ Protéines : / Glucides : environ 95.0 g/100g Lipides : /
Analyse physico-chimique :	DE : 9.0-13.0 Poids de versement : 500-600 g/l Matière sèche : min/ 95 % pH : 4.5-6.3 SO ₂ : néant
Microbiologie :	GKZ : max. 500/g Coliformes : négatif/g E. Coli : négatif/g Levures : max. 10/g Moisissures : max. 10/g Salmonelles : négatif/250g
Conservation :	Dans un endroit frais et sec (max. d'humidité dans l'air 70%) pendant 60 mois
Conditionnement :	25 kg (sac papier avec intérieur en PE)
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net