



## Fiche technique

## MALTODEXTRINE DE MAÏS BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Elle est fabriquée à partir de maïs* par lyophilisation. Elle est facilement soluble dans l'eau. <i>*issu 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 : typique, sans odeur particulière, Goût : typique, peu sucré Valeur énergétique : environ 1620kJ/100 g
Paramètres chimiques :	DE : 18,0-20,0 en matière sèche quantité d'utilisation : 500-600 g/l Matière sèche : min. 95 % pH : 4,5-6,3 SO <sub>2</sub> : néant
Microbiologie :	Germes totaux : max. 500/g Coliformes : négatif/g E. coli : négatif/g Levure : max. 10/g Moisissure : max. 10/g Salmonelle : négatif/250 g
Conditionnement :	25 kg
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
DLUO :	36 mois
	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](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)