



Fiche technique

MALT D'ORGE BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Fabriqué à partir d'orge* <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 : de couleur beige-clair Odeur : typique, sans odeur particulière Goût : typique, sans goût particulier Consistance : farineux
Paramètres chimiques :	- Humidité : max. 7.5 % - Glucose/fructose : 7-10 % - Maltose/saccharose : 10-15% - Maltotriose : 3-5 % - Maltotetraose : 2-7 % - Protéine brute : 10-11 % - Rétention d'eau : max. 1.5 %
Conditionnement :	9 kg
Emballage :	Sac papier
DLUO :	9 mois
Conservation :	Dans un endroit frais et sec à une température inférieure à 14°C
	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