



Certificat de Qualité

valable à partir de
03.02.2011

nom du produit:	MALTINE
numéro du produit:	100101B
numéro statistique de marchandise:	1901 90 19
pays de fabrication:	Allemagne
conditionnement:	15 kg bidon
description:	Extrait de malt pour fabrication de pain blanc, pain de seigle et pain spécial
dosage:	pour pain blanc et pain spécial: 1 - 1,5 % pour pain de seigle: 2 - 3 %
conservation minimale:	9 mois
conditions de stockage:	garder en lieu frais et sec dans le conditionnement d'origine fermé
apparence:	liquide brune doré, très visqueuse
ingrédients: (en ordre décroissant)	extrait de malt (malt d'orge, eau)

Nous certifions que selon les règlements 1829/2003, 1830/2003 de la CE nos produits n'exigent pas de déclaration OGM.

La société IREKS produit conformément aux règles de HACCP et est certifiée selon DIN ISO 9001:2008.



Données analytiques

valeur pH (5 g/200 ml)	5 -	6,2
acidité	10,0 -	24,0
densité (20 °C)	1,26 -	1,54 kg/l
matière sèche (réfract.)	77,5 -	81,0 %
cendres (500 °C)	0,9 -	1,4 %
protéine (N x 5,80)	4,6 -	6,8 %
amidon		environ 0 %
matières grasses		environ 0 %
total de matières non assimilables	0,3 -	0,5 %

Information nutritionnelle

100 g contiennent:

energie	1.238 kJ	291 kcal
protéine	5,7 g	
glucides	67,1 g	
dont sucres	47,7 g	
lipides	0 g	
dont saturés	0,0 g	
fibres alimentaires	0,4 g	
sodium	< 0,1 g	

Analyse microbiologique

quantité bactérienne tot (30 °C)	max.	30000 /g
moisissures et levures	max.	200 /g
E.coli	max.	10 /g



Liste des ingrédients allergènes selon l'ALBA

(+) = contenu(e)s selon recette
(-) = non contenu(e)s selon recette
(°) = des traces ne sont pas à exclure

01 Protéine de lait	-
02 Lactose	-
03 Oeuf	-
04 Protéine de soja	-
05 Lécithine de soja	-
06 Gluten	+
07 Blé	+
08 Seigle	-
09 Viande de boeuf	-
10 Viande de porc	-
11 Viande de poulet	-
12 Poisson	-
13 Crustacés et moules	-
14 Maïs	-
15 Cacao	-
17 Légumineuses	-
18 Noix	-
19 Huile de noix	-
20 Arachides	-
21 Huile d'arachide	-
22 Sésame	-
23 Huile de sésame	-
24 Glutamate	-
25 Sulfite > 10 mg/kg	-
31 Coriandre	-
32 Céleri	-
34 Carrote	-
35 Lupin	-
36 Moutarde	-



Liste des ingrédients pouvant causer des réactions allergiques d'intolérance selon l'annexe 3 du règlement relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires et l'annexe IIIa de la directive 2003/89/CE, complétée par la directive 2006/142/CE.

(+) = contenu(e)s selon recette
(-) = non contenu(e)s selon recette
(°) = des traces ne sont pas à exclure

01 Céréales et produits céréaliers contenant du gluten	+
02 Crustacés et produits à base de crustacés	-
03 Oeufs et produits à base d'oeufs	-
04 Poissons et produits à base de poissons	-
05 Arachides et produits à base d'arachides	-
06 Soja et produits à base de soja	-
07 Lait et produits laitiers, y compris lactose	-
08 Noix et produits à base de noix	-
09 Céleri et produits à base de céleri	-
10 Moutarde et produits à base de moutarde	-
11 Graines de sésame et produits à base de sésame	-
12 SO ₂ et sulfites à des c > 10mg/kg(l), exprimé en SO ₂	-
13 Lupin et produits à base de lupin	-
14 Mollusques et produits à base de mollusque	-