

1	Denominazione commerciale prodotto:	FARINA DI GRANO TENERO MALTATO
2	Denominazione aziendale prodotto:	ZIMOMALT
3	Codice articolo aziendale:	MPLV
4	Ingredienti:	farina di grano tenero maltato.
5	Dosi di impiego:	0,5%-1% sulla farina.
6	Modalità di impiego:	miscelare ZIMOMALT unitamente agli altri ingredienti dell'impasto ma lontano dal sale.
7	Applicazioni:	Tutti i tipi di pane e paste lievitate in genere.
8	Confezione:	Sacchi di carta politenata multistrato da kg 25.
9	Etichettatura:	Etichettatura ai sensi del D.L. 27.01.92 n° 109.
10	Conservazione:	Luogo fresco a asciutto (T <25 °C; UR <65%).
11	Shelf life:	12 mesi.
12	Numero di lotto:	Data di scadenza con indicazione di gg/mm/aa.
13	Specifiche organolettiche: Aspetto Colore Odore Sapore	Sfarinato Marrone chiaro Aromatico Tipico
14	Specifiche chimico-fisiche: Umidità Ceneri Unità Pollak Proteine Zuccheri riduttori	8% - 9% ≤ 2% > 15.000 14% 15
15	Specifiche microbiologiche: Carica batterica totale Coliformi totali Escherichia coli Stafilococchi aurei Salmonella Miceti (muffe e lieviti) Filth test	1.000.000 – 5.000.000 ufc/g ≤ 10.000 ufc/g ≤ 10 ufc/g ≤ 50 ufc/g assente in 25 g ≤ 10.000 ufc/g ≤ 50 /50g
16	Residui antiparassitari, metalli e altri contaminanti	Entro i limiti di legge.