

Produkte - Spezifikation

Extramalt flüssig mit Diastase hell

WANDER

Wander AG Fabrikstrasse 10 Tel. +41 31 377 22 13
 CH-3176 Neuenegg Fax. +41 31 377 24 20

Physikalische Spezifikation										
Aspekt:	gelb-bräunlicher konzentrierter leicht trüber Sirup						Minimum	Maximum	Nennwert	
Geschmack:	rein, malzig, süss, leicht bitter									
Deklaration:	Gerste (Europa), Gerstenmalz (Europa)				pH - Wert (10%-ige Lösung)		5.3	6.0	5.8	
Chemische Spezifikation										
		Minimum	Maximum	Nennwert		Minimum	Maximum	Nennwert		
Wasser	g/100 g	22.4	24.3	23.3	Natrium	g/100 g	0.023	0.035	0.029	
Protein	g/100 g	3.8	4.6	4.2	Kalium	g/100 g	0.380	0.580	0.480	
Fett	g/100 g	0	0.1	0	Calcium	g/100 g	0.010	0.014	0.012	
Asche	g/100 g	1.1	1.5	1.3	Magnesium	g/100 g	0.054	0.081	0.068	
KH als Diff.	g/100 g			71.2						
Glukose	g/100 g	6.1	9.1	7.6	Phosphor	g/100 g	0.230	0.350	0.290	
Fruktose	g/100 g	1.0	1.4	1.2	Chlorid	g/100 g	0.140	0.220	0.180	
Saccharose	g/100 g	0.0	1.0	0.5	Eisen	mg/100 g	0.36	0.54	0.45	
Maltose	g/100 g	34.2	42.2	38.4	TS	g/100 g			76.7	
Maltotriose	g/100 g	1.3	1.9	1.6	TS - refraktom.	° Brix			79	
					Farbe EBC (10% Lösung)		5.0	8.0	6.5	
					Diast. Kraft	°WK	140	200	150	
Mikrobiologische Spezifikation				Toleranzwert	Grenzwert	Diverses				
Ges.aerob mesoph .Keime	per g	<	10'000	<	50'000	==> GVO frei gemäss Schweizer und EU Richtlinien				
Schimmelpilze	per g	<	10	<	100					
Hefen	per g	<	10	<	100	==> Haltbarkeit 9 Monate				
Salmonellen	in 100g		negativ		negativ					
Gesamtenterobakterien	per g	<	10	<	100	==> Lieferbar in verschiedenen Gebinden				
B. cereus	per g	<	100	<	1000					
Für alle nicht erwähnten Keimarten gilt der Toleranzwert als Grenzwert gemäss Schweizer und EU Gesetzgebung						Die Analysenwerte der Malzprodukte können naturbedingt abweichen. Diese Angaben sind somit nicht verbindlich.				