

EXTRACTO DE MALTA EN POLVO M100 SB

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Extracto de Malta Polvo M100 Banda 1x20

Sinónimos: Extracto de malta deshidratado, malt extract powder

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen: Nacional

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Es una mezcla de monosacáridos y polisacáridos principalmente maltosa y glucosa que resultan de la hidrólisis enzimática de la cebada malteada. Se obtiene a través del proceso de secado del extracto de malta líquido, en equipos especialmente diseñados que otorga al producto una excelente solubilidad.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	EXTRACTO DE MALTA EN POLVO M100 SB
Apariencia	Polvo cristalino beige
Aroma	Agradable y característico
Sabor	Agradable y característico
Color	10-35 EBC
Humedad	5.0 máx.

pH	6.0 máx.
Acidez	20.0 máx.
Azúcares reductores	50.0 min.
Proteína (N*6.25)	5.0 máx.

REFERENCIA	EXTRACTO DE MALTA EN POLVO M100 SB
Propiedades Microbiológicas	
Propiedades	Rango
Mesofílicos aerobios CTS (UFC/g)	10,000 máx.
Coliformes totales (UFC/g)	100 máx.
E. Coli (UFC/g)*	3.0 máx.
Hongos y levaduras (UFC/g)	100 máx.
Salmonella (UFC/g)*	Negativo/25g

REFERENCIA	EXTRACTO DE MALTA EN POLVO M100 SB
Metales Pesados	
Propiedades	Rango
Arsénico (mg/kg)*	0.5 máx.
Mercurio (mg/kg)*	0.05 máx.
Plomo (mg/kg)*	0.2 máx.
Cadmio (mg/kg)*	0.05 máx.
Zinc (mg/kg)*	25 máx.

APLICACIONES

Edulcorante natural, imparte sabor típico de la malta, proporciona viscosidad, poder ligante, fuente de carbono en fermentaciones y participa en reacciones de Maillard. Útil para fabricantes de cereales para desayuno, panificación, confitería, bebidas, fórmulas lácteas, condimentos y medios de cultivo.

INGREDIENTES

Declaración de ingredientes	Cebada malteada y Cebada.
Alergenos	Contiene gluten.

MODO DE USO

✓ Industria alimentaria (panadería, confitería, cereales, bebidas, galleta). Mejora sabor, color, aroma, textura, crocancia y vida útil.

✓ Medios de cultivo microbiológicos (levaduras y mohos). Fuente de carbono, nutrientes; útil en culturales de microbiología.

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Para mantener las características de este producto debe almacenarse en un lugar fresco y seco, evitando la luz directa del sol. En condiciones extremas el producto es susceptible a aglomerarse y formar "piedra". Una vez abierto el envase debe consumir todo el contenido.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Saco por 20 Kg	Dispensación por 1 Kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.