

Cod. articolo: 01990550 **OROMALT MALTO/FRUMENTO 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/01/2024

Descrizione

farina di malto di frumento ad alto potere diastatico.

Denominazione legale

farina di FRUMENTO maltato.

Caratteristiche chimico-fisiche

umidità	6-9 %
potere diastatico	12000-15000 unità Pollak su s.s.
	zuccheri riducenti (espressi
come maltosio su s.s.)	5-6 %
residuo su setaccio da 300 µ	9 % circa
contenuto in amido	70 % "
ceneri	1.4 % "

Caratteristiche micro-biologiche

lieviti (2)	10000 UFC/g max.
muffe (2)	10000 UFC/g max.
coliformi (3)	30000 UFC/g max.
salmonelle (4)	assenti/25 g

(1) ISO 4833:91

(2) ISO 7954:87

(3) ISO 4832:91

(4) ISO 6579:93

Modalità di conservazione e shelf-life

in ambiente asciutto e fresco, al riparo da infestazioni e nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 10 mesi.

Confezione

sacchi di carta multistrato con interno in polietilene per alimenti da 10 o da 25 kg netti.

Stampato il 1/03/2025

PAGINA 1 di 4

Sede legale:
Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)
Uff. commerciali / amministrativi:
Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)
Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

IRCA S.p.A.
Tel. +39 0331 284111
info@irca.eu
www.irca.eu
Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969
C.F./P.IVA IT 09684290969
Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di
IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.
Società a socio unico

Cod. articolo: 01990550 **OROMALT MALTO/FRUMENTO 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/01/2024

Modalità d'uso

OROMALT, pura farina di malto di frumento assolutamente naturale ad alto potere diastasico, può essere impiegato senza limitazioni in ogni tipo di pane (D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502).

OROMALT è particolarmente adatto in tutti i processi di lievitazione.

OROMALT ha un elevato contenuto enzimatico naturale la cui azione sugli impasti lievitati comporta fundamentalmente due effetti:

- produzione costante e controllata di zuccheri fermentescibili che consentono una maggiore attività dei lieviti.
- formazione elevata di destrine che, in fase di cottura, danno una crosta più dorata, più soffice, più croccante.

OROMALT deve essere aggiunto all'ultimo impasto.

OROMALT non è un additivo e le dosi di utilizzo non sono limitate da alcuna norma; si forniscono comunque le dosi di utilizzo che si giudicano idonee a raggiungere i migliori risultati:

pane _____ 0,5-1,5 % sulla farina

pane in cassetta _____ 0,7-2 % " "

fette biscottate _____ 1-2 % " "

grissini _____ 1-3 % " "

croissant _____ 1-2 % " "

cialde wafer _____ 0,7-1 % " "

sfoglia _____ 0,7-1 % " "

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	362 kcal
	1533 kJ
2. Proteine (N*6.25)	11 g
3. Carboidrati metabolizzabili	69 g
di cui zuccheri	8.3 g
4. Grassi	2.3 g
di cui saturi	0.7 g
5. Fibre alimentari	11 g
6. Sale	0.01 g

Cod. articolo: 01990550 **OROMALT MALTO/FRUMENTO 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/01/2024

Allergeni

La tabella indica gli allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Nel rispetto della normativa, non possiamo fornire, né quindi garantire, un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata (fatta eccezione per glutine, anidride solforosa e solfiti.)

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	frumento	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova			
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			CC
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)			
Frutta a guscio e prodotti derivati			
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			CC
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg			
Lupino e prodotti a base di lupino			
Molluschi e prodotti a base di mollusco			

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Tutti i certificati aziendali sono disponibili per il download sul sito Irca, sezione Certificazioni.

Cod. articolo:	01990550	OROMALT MALTO/FRUMENTO 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 25/01/2024	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni ionizzanti e Nano materiali

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti in nessuna fase della produzione. Inoltre, le materie prime utilizzate sono autorizzate per lo scopo e non sono soggette all'utilizzo di nanotecnologie (EU Reg 2022/C/229/01)

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Dichiarazione Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.

Dichiarazione Scheda Sicurezza

Il prodotto non è classificato come pericoloso in base ai criteri del Reg. 1272/2008 (CLP) e Reg. 1907/2006 (REACH); per tale motivo non è prevista la redazione della Scheda di Sicurezza.

Dichiarazione Contaminanti

Il prodotto è conforme ai Reg. 915/2023/CE e 396/2005/CE.

Disclaimers

I prodotti Irca sono conformi alle normative dell'UE.

Irca S.p.A. suggerisce di verificare i requisiti normativi vigenti del paese dove verrà messo in commercio il prodotto.

Le informazioni fornite sono basate sulle nostre migliori conoscenze; si raccomanda gli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari nelle loro condizioni operative.

La scheda tecnica non viene modificata se non a seguito di cambi formulazione o aggiornamenti normativi; lo status di validità è confermato dalla data di stampa riportata in ogni pagina.

Questo documento è generato elettronicamente e di conseguenza non è firmato.
Tutte le informazioni sono valide fino all'emissione di revisioni.

Stampato il 1/03/2025

PAGINA 4 di 4