



**MALTERIE**  
CAUX - LA FLAMME

Malt pâle biologique

## FICHE TECHNIQUE

245 Rte Ross ☘ St-Patrice-de-Beaurivage ☘ QC G0S1B0 ☘ Tel. 418-809-6414

[www.malteriecauxlaflamme.com](http://www.malteriecauxlaflamme.com)

*Nom du produit : Malt pâle biologique*

### Code : MPB

#### Description du produit :

Notre malt pâle est notre première recette et sa saveur subtile de miel lui donne du caractère pour un malt de base.

#### Liste d'ingrédients:

Orge

#### Certifications :

Aliments du Québec

Ecocert (biologique)

HACCP (avril)

#### Paramètres\*

<b>Couleur :</b>	<b>3.6 °SRM</b>
<b>Humidité :</b>	<b>4.5 %</b>
<b>Extrait à mouture fine :</b>	<b>81.0 %</b>
<b>Pouvoir diastatique :</b>	<b>135 °L</b>
<b><math>\alpha</math>-amylase :</b>	<b>70.0 D.U.</b>
<b>Flaveur :</b>	<b>Sucré, pain, céréales, miel léger</b>

\*Ces données représentent une analyse type de notre produit.

#### Méthodologie :

##### Coloration

La couleur est déterminée par spectrophotométrie en mesurant l'absorbance du moût clair dans une cellule de 10 mm à 430 nm et rapportée en ° SRM (ASBC Malt-9 / Beer-10).

##### Humidité

La teneur en humidité du malt est déterminée sur des échantillons moulus préalablement séchés au four à 104°C pendant trois heures (ASBC Malt-3).

##### Extrait à mouture fine

Les extraits de malt sont préparés dans une cuve de brassage Industrial Equipment Corporation (IEC) selon la méthode de brassage conventionnelle de 45 °C à 70 °C. La densité à 20 °C est déterminée au moyen d'un densimètre numérique Anton Paar DMA 5000M (ASBC Malt-4).



**MALTERIE**

**CAUX - LA FLAMME**

Malt pâle biologique

## FICHE TECHNIQUE

245 Rte Ross ☘ St-Patrice-de-Beaurivage ☘ QC G0S1B0 ☘ Tel. 418-809-6414

[www.malteriecauxlaflamme.com](http://www.malteriecauxlaflamme.com)

### **Pouvoir diastatique**

Le pouvoir diastatique est déterminé à l'aide d'un doseur automatisé des sucres réducteurs qui effectue une analyse en flux segmenté à la néocuproïne et qui est étalonné avec des échantillons-types de malt établis selon la méthode standard de détermination des sucres réducteurs au ferricyanure de l'ASBC (ASBC Malt 6A).

### **$\alpha$ -amylase**

L'activité de l'alpha-amylase est déterminée par analyse en flux segmenté avec de l'amidon dextrinisé comme substrat selon la méthode ASBC malt 7B, et étalonné à l'aide d'échantillons-types établis selon la méthode standard de l'ASBC (ASBC Malt 7A).

### **Microbiologie:**

Ce produit n'a pas été soumis à une étape validée de destruction des microorganismes et est destiné à la cuisson.

### **Améliorant :**

Aucun additif de conservation, de conditionnement ou d'enrichissement n'est ajouté.

### **Emballage :**

Supersac de 1000 kilos sur une palette de bois ou

Poches de 25kg sur une palette de bois.

### **Condition d'entreposage :**

Dans un endroit bien ventilé, propre, exempt de ravageur et de contaminant.

### **Durée de vie :**

Une année à partir de la date de fabrication (lot).

### **Nettoyage et tamisage:**

Le grain est nettoyé préalablement à la production chez un semencier accrédité ou à la Malterie et les équipements suivants sont utilisés:

- Ébarbeur
- Dépoussiéreur par aspiration
- Crible rotatif par aspiration
- Aimants

### **Détection de métaux et corps étrangers**

Plusieurs aimants sont répartis le long de la ligne de production afin d'intercepter tout morceau de métal ferreux qui pourrait s'y être retrouvé par inadvertance.

Un aimant est également présent dans le système d'ensachage lorsque le produit fini est mis en tote ou en poche. Si le produit est moulu, un aimant dans le moulin permet une vérification supplémentaire. Il y a un tamis de  $\frac{3}{8}$  de po. et ensuite les rouleaux du moulin ont un espacement de 2 mm. Tout objet non friable de plus de 2 mm de diamètre causera un arrêt du moulin et sera intercepté.

### **Aucun produit ou sous-produit animal**

Nous n'utilisons ni n'ajoutons aucun produit de source animale pour la production. De plus, selon toutes les informations mises à notre disposition et au meilleur de notre connaissance, le grain ne contient aucun produit ou sous-produit de source animale.



**MALTERIE**  
CAUX - LA FLAMME

Malt pâle biologique

## FICHE TECHNIQUE

245 Rte Ross ☘ St-Patrice-de-Beaurivage ☘ QC G0S1B0 ☘ Tel. 418-809-6414

[www.malteriecauxlaflamme.com](http://www.malteriecauxlaflamme.com)

### Description du numéro de lot :

Code de production : CODE DE PRODUIT #batch-DATE DE PRODUCTION(AAAAMMJJ)-CODE CLIENT

Ex : MPB#1-20240101-CL

### Pays d'origine

Ingrédient	Composante	Pays d'origine
Orge biologique	Orge	Canada

### OGM

OGM (Organisme génétiquement modifié)*			
Ingrédients	Composantes	Dérivé d' OGM	Teneur en OGM du produit final %
Orge biologique	Orge	Non	0

**\*Définition:** Un organisme génétiquement modifié est un organisme vivant dont le patrimoine a été changé par l'Homme. Selon les définitions, ces modifications sont issues, soit du génie génétique, soit du génie génétique combiné à la sélection artificielle.  
Exemples de modifications :

- Combinaison des techniques d'ADN qui utilisent les micro-organismes pour transférer des matières (aussi appelé transgénique).
- Techniques impliquant l'introduction directe dans l'organisme de matières héréditaires préparées en dehors de l'organisme, à l'aide de micro-injection et micro-encapsulation.
- Fusion de cellules (incluant la fusion de protoplastes).

### Déclaration d'allergènes

COMPOSANTES	PRÉSENT DANS LE PRODUIT	PRÉSENT DANS UN AUTRE PRODUIT FABRIQUÉ SUR LA MÊME LIGNE DE PRODUCTION	PRÉSENT DANS L'USINE
Arachides (et dérivés, incluant l'huile)	NON	NON	NON
Noix (et dérivés)	NON	NON	NON
Graines de sésame (et dérivés)	NON	NON	NON



**MALTERIE**  
CAUX - LAFLAMME

Malt pâle biologique

## FICHE TECHNIQUE

245 Rte Ross ☙ St-Patrice-de-Beaurivage ☙ QC G0S1B0 ☙ Tel. 418-809-6414

www.malteriecauxlaflamme.com

Produits laitiers (ex : lait, lactose, caséine, lactosérum, etc.)	NON	NON	NON
Produits d'oeufs	NON	NON	NON
Poissons, crustacés et mollusques	NON	NON	NON
Produits de soja	NON	NON	NON
Produits de blé ou de triticales et leur dérivés	Non	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>
Sulfites	NON	NON	NON
Graines de moutardes	NON	NON	NON
Gluten (Avoine, Blé et triticales, Orge, Seigle)	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>

Est-ce que la Malterie Caux Laflamme a des procédures efficaces en place pour éviter la contamination croisée du produit avec des allergènes qui ne sont pas présents dans le produit mais présents sur la même ligne de production ou dans l'usine ?

X OUI NON

### Fiche signalétique

IDENTIFICATION DES DANGERS	L'utilisateur devrait savoir que les dispositifs réglementaires locaux varient selon les provinces. Ces produits ne sont pas contrôlés conformément aux règlements du WHMS
CARACTÉRISTIQUE CHIMIQUE	<b>pH (1:10 suspension):</b> 4-6
FEU ET EXPLOSION	Eau, mousse, ABC extincteur <b>Procédure de lutte anti-incendie spéciale:</b> N/A <b>Feux inhabituel et danger d'explosion :</b> Possibilité d'explosion dans des conditions poussiéreux. Éviter l'électricité statique et autres sources d'allumages. Éviter l'accumulation de poussière.
RÉACTIVITÉ	<b>Stabilité:</b> Stable dans des conditions normales <b>Condition à éviter:</b> Éviter de créer de la poussière <b>Incompatibilité (matériaux à éviter):</b> N/A



**MALTERIE**  
CAUX - LA FLAMME

Malt pâle biologique

## FICHE TECHNIQUE

245 Rte Ross ☘ St-Patrice-de-Beaurivage ☘ QC G0S1B0 ☘ Tel. 418-809-6414

[www.malteriecauxlaflamme.com](http://www.malteriecauxlaflamme.com)

	<p><b>Produit de décomposition dangereuse:</b> N/A <b>Condition à éviter:</b> N/A</p>
RISQUE POUR LA SANTÉ	<p><b>Contact:</b> contact avec la peau, Inhalation de poussière. L'inhalation du produit est peu probable en raison de la taille des particules. <b>Risque pour la santé (chronique) :</b> Pourrait développer des symptômes d'asthme et de sensibilité au niveau de la peau chez les individus sensibles. <b>Cancérogène:</b> Non <b>NTP:</b> Non <b>IARC Monographie :</b> Non <b>OSHA Règlementé:</b> No <b>Signes et symptômes d'exposition:</b> Symptômes chroniques aux individus sensibles : éruption cutanée, yeux larmoyants, écoulement nasal, toux persistante. <b>Condition médicale généralement aggravée par l'exposition:</b> Allergie, asthme et maladie respiratoire <b>En cas d'urgence et de premier soin:</b> Référez-vous au professionnel médical.</p>
PRÉCAUTION DE MANIPULATION	<p><b>Précaution en cas de déversement:</b> Éviter les flammes, la friction, l'électricité statique, les étincelles. Nettoyez l'environnement et disposez dans des réceptacles appropriés. <b>Méthode d'élimination des déchets:</b> Conformez-vous aux normes fédérales, aux règlements provinciaux et municipaux. <b>Précaution à l'entreposage:</b> Éviter les flammes, la friction, les étincelles et l'électricité statique. <b>Autres précautions:</b> Éviter les situations qui créent de la poussière.</p>
MESURES DE CONTRÔLES	<p><b>Protection respiratoire (spécifier le type):</b> Dans la plupart des situations le masque respiratoire NIOSH N95 est approuvé. <b>Ventilation:</b> Un bon système de ventilation est conseillé afin de maintenir la</p>



**MALTERIE**

**CAUX - LAFLAMME**

Malt pâle biologique

## FICHE TECHNIQUE

245 Rte Ross ☘ St-Patrice-de-Beaurivage ☘ QC G0S1B0 ☘ Tel. 418-809-6414

[www.malteriecauxlaflamme.com](http://www.malteriecauxlaflamme.com)

	<p>concentration de poussière aérienne au-dessous des normes OEL applicables.</p> <p><b>Gants protecteurs et protection visuel:</b> gants imperméables et des verres incassables approuvés par la CSA sont recommandés.</p> <p><b>Vêtement de protection:</b> N/A</p>
--	---

### Mise à jour des fiches techniques

Malterie Caux-Laflamme a un processus de révision complète des fiches techniques tous les 3 ans. Si un changement implique une modification sur une fiche technique entre temps, cette nouvelle fiche sera communiquée aux clients. Si aucun changement n'a à être apporté, les fiches techniques ont une validité de 3 ans.