

BLACK MALT

มอลต์ดำ

มอลต์ที่คั่วด้วยอุณหภูมิสูงมากเพื่อให้ได้สีเข้มที่สุด เหลือกำลังเอนไซม์แทบไม่มี ใช้ในสัดส่วนต่ำเพื่อปรับสีโดยแทบไม่กระทบรสชาติ หรือใช้มากขึ้นเพื่อให้ได้กลิ่นรสคั่วจัดและความขมเล็กน้อย



ข้อกำหนดทางเทคนิค

พารามิเตอร์	ต่ำสุด	สูงสุด	หน่วย
Moisture		4.5	%
Extract (fine grind, dry basis)	72.0		%
Colour	1000	1200	EBC
	375	450	°L
pH	5.1	5.5	

ค่าอาจแตกต่างกันตามฤดูกาลเก็บเกี่ยว

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

เหมาะสำหรับ

**Dry Stout, Imperial Stout,
Schwarzbier**

อัตราการใช้

สูงสุด 5%

ประเทศต้นกำเนิด

สโลวาเกีย

สถานะ GMO

ไม่ดัดแปลงพันธุกรรม

บรรจุภัณฑ์

กระสอบ 25 / 50 kg, ถุงจัมโบ้

อายุการเก็บรักษา

สูงสุด 24 เดือน

การจัดเก็บ

ต่ำกว่า 25 °C และความชื้นสัมพัทธ์ต่ำกว่า 35%

ความปลอดภัยอาหารและการปฏิบัติตามข้อกำหนด

ความปลอดภัยอาหาร

ผลิตภัณฑ์ SKY MALT ผลิตและบรรจุภายใต้ระบบบริหารคุณภาพที่ได้รับการรับรองตาม ISO 9001:2015 และระบบจัดการความปลอดภัยอาหารตามหลัก HACCP

บาร์เลย์ทำมอลต์และข้าวสาลีทั้งหมดที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ SKY MALT มาจากผู้จัดหาที่ผ่านการอนุมัติ และมีการติดตามตรวจสอบอย่างต่อเนื่อง

วัตถุดิบได้รับการตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง สารพิษจากเชื้อรา และโลหะหนักเป็นประจำ และเป็นไปตามกฎหมายสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้อง รวมถึงปริมาณสารตกค้างและสารปนเปื้อนสูงสุดที่กำหนด

การตรวจสอบย้อนกลับ

ตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การผลิตมอลต์ ไปจนถึงการจัดส่งสินค้าสำเร็จรูป แต่ละล็อตมีหมายเลขล็อตและวันที่ผลิตเฉพาะ จึงติดตามและเรียกคืนสินค้าได้เมื่อจำเป็น

การดัดแปลงพันธุกรรม (GMO)

ผลิตภัณฑ์ SKY MALT ไม่ได้ทำจากสิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม (GMO) จึงไม่ต้องแสดงฉลาก GMO ตามระเบียบ (EC) No. 1829/2003 และ (EC) No. 1830/2003

สารก่อภูมิแพ้

ผลิตภัณฑ์มีธัญพืชที่มีกลูเตน คือ บาร์เลย์ ซึ่งเป็นสารก่อภูมิแพ้ตามภาคผนวก II ของระเบียบ (EU) No. 1169/2011

สารพิษจากเชื้อราและโลหะหนัก

สารพิษจากเชื้อราและโลหะหนักในผลิตภัณฑ์ SKY MALT ไม่เกินระดับสูงสุดตามระเบียบคณะกรรมการ (EU) 2023/915 และฉบับแก้ไข ซึ่งครอบคลุม aflatoxins, ochratoxin A, deoxynivalenol (DON), zearalenone, ตะกั่ว และแคดเมียม เราติดตามระดับสารเหล่านี้ภายใต้ระบบจัดการความปลอดภัยอาหาร ตั้งแต่รับเมล็ดธัญพืชจนถึงมอลต์สำเร็จรูป

ไนโตรซามีน

เราตรวจ N-nitrosodimethylamine (NDMA) ในผลิตภัณฑ์ SKY MALT เป็นประจำ และพบว่าต่ำกว่าค่าแนะนำทางเทคนิคสำหรับมอลต์ที่ 2.5 µg/kg

กรดจิบเบอเรลลิน

ไม่ใช้กรดจิบเบอเรลลินหรือสารเร่งการงอกอื่น ๆ ในการผลิตมอลต์

รังสีไอออไนซ์

ผลิตภัณฑ์ SKY MALT ไม่ผ่านการฉายรังสีไอออไนซ์ และเป็นไปตามข้อกำหนดของ Directive 1999/2/EC ว่าด้วยอาหารและส่วนประกอบอาหารที่ผ่านการฉายรังสีไอออไนซ์

บรรจุภัณฑ์

กระสอบ ถุงจัมโบ้ และถุงไลเนอร์เหมาะสำหรับสัมผัสอาหาร และเป็นไปตามระเบียบ (EC) No. 1935/2004