

DARK CRYSTAL MALT

ダーククリスタルモルト

深い琥珀色から銅色のクリスタルモルトです。カラメル、麦芽、ビスケットの力強い風味があります。ビールにしっかりとした厚みが出て、泡持ちもよくなります。色と力強い味わいの両方が求められる濃色のスタイルに適しています。



規格

項目	下限	上限	単位
Moisture		5.0	%
Extract (fine grind, dry basis)	73.0		%
Colour	150	200	EBC
	57	76	°L
pH	5.1	5.5	

数値は収穫年により変動することがあります。

製品情報

主な用途

ポーター、スタウト、
ダークマイルド

配合率

最大 15%

原産国

スロバキア

遺伝子組換え

非遺伝子組換え

荷姿

25 kg 袋・50 kg 袋、
フレコンバッグ

賞味期間

最長 24 か月

保管条件

25°C以下、相対湿度 35% 以下

食品安全・法令適合

食品安全

SKY MALT の製品は、ISO 9001:2015 に準拠した認証取得済みの品質マネジメントシステムと、HACCP に基づく食品安全マネジメントシステムのもとで製造・包装しています。

SKY MALT の製品に使用するビール大麦と小麦は、すべて承認済みの取引先から調達し、継続的なモニタリング・検証プログラムの対象としています。

原料は残留農薬、カビ毒（マイコトキシン）、重金属について定期的に検査しており、残留基準値や汚染物質の上限値を含め、適用される EU 法令に適合しています。

トレーサビリティ

原料の調達、製麦から製品の出荷まで、サプライチェーン全体で一貫したトレーサビリティを確保しています。各生産ロットには固有のロット番号と製造日を付与しており、製品の追跡と、必要な場合の回収（リコール）が可能です。

遺伝子組換え

SKY MALT の製品には遺伝子組換え原料を使用しておらず、規則（EC）No 1829/2003 および（EC）No 1830/2003 に基づく遺伝子組換え表示義務の対象外です。

アレルゲン

本製品は、規則（EU）No 1169/2011 附属書 II に定めるグルテンを含む穀物（大麦）を含みます。

カビ毒・重金属

SKY MALT の製品は、欧州委員会規則（EU）2023/915（改正を含む）に定めるカビ毒および重金属の上限値に適合しています。対象にはアフラトキシン、オクラトキシンA、デオキシニバレノール（DON）、ゼアラレノン、鉛、カドミウムが含まれます。

これらの濃度は、食品安全マネジメントシステムの一環として、原料穀物の受け入れから製品麦芽までモニタリングしています。

ニトロソアミン

SKY MALT の製品は、N-ニトロソジメチルアミン（NDMA）について定期的に検査しています。濃度は、麦芽の技術的指針値である 2.5 µg/kg を下回っています。

ジベレリン酸

製麦工程では、ジベレリン酸その他の発芽促進剤を使用していません。

放射線照射

SKY MALT の製品には放射線照射を行っておらず、放射線照射された食品および食品成分に関する指令 1999/2/EC の要件に適合しています。

包装

袋、フレコンバッグ、ライナーバッグは食品接触用途に適合しており、規則（EC）No 1935/2004 に準拠しています。