

# DARK MUNICH MALT

Nosso Malte Munich Escuro é torrado entre 100–105 °C, obtendo cor dourado-alaranjada e caráter maltado robusto com delicadas notas de noz. Usado isoladamente ou em mistura com o Malte Pilsner, intensifica a coloração e aporta uma base maltada expressiva a vários estilos tradicionais.



## ESPECIFICAÇÃO

| Parâmetro                        | Mín. | Máx. | Unidade |
|----------------------------------|------|------|---------|
| Umidade                          |      | 5,0  | %       |
| Extrato (moagem fina, base seca) | 80,0 |      | %       |
| Cor                              | 18   | 25   | EBC     |
|                                  | 7,3  | 10   | °L      |
| Proteína (base seca)             |      | 11,5 | %       |
| Friabilidade                     | 82   |      | %       |
| Tempo de sacarificação           |      | 15   | min     |
| pH                               | 5,8  | 6,1  |         |
| Calibração < 2,2 mm              |      | 2,0  | %       |
| Calibração > 2,5 mm              | 90   |      | %       |
| Matérias estranhas               |      | 0,1  | %       |

Os valores podem variar entre safras.

### Detalhes

Ideal para

**Dunkel, Bock, Doppelbock**

Uso

**Até 60%**

País de origem

**Eslováquia**

Presença de OGM

**Não contém OGM**

Embalagem

**sacos de 25 / 50 kg, big bags**

Validade

**Até 24 meses**

Armazenamento

**Abaixo de 25 °C e 35% UR**

## SEGURANÇA ALIMENTAR E CONFORMIDADE

### SEGURANÇA ALIMENTAR

Os produtos SKY MALT são fabricados e embalados sob um Sistema de Gestão da Qualidade certificado pela norma ISO 9001:2015 e um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar baseado em HACCP.

Toda a cevada maltera e o trigo usados na produção dos produtos SKY MALT provêm de fornecedores aprovados e são monitorizados e verificados continuamente.

As matérias-primas são testadas quanto a resíduos de pesticidas, micotoxinas e metais pesados, e cumprem a legislação da UE aplicável, incluindo os limites máximos de resíduos e contaminantes.

### RASTREABILIDADE

É mantida a rastreabilidade completa ao longo da cadeia de abastecimento, desde a matéria-prima e a malteação até à expedição do produto acabado. Cada lote de produção recebe um número de lote único e uma data de fabrico, permitindo a retirada do produto quando necessário.

### ESTATUTO OGM

Os produtos SKY MALT não são produzidos a partir de organismos geneticamente modificados (OGM) e não estão sujeitos à rotulagem de OGM dos Regulamentos (CE) n.º 1829/2003 e (CE) n.º 1830/2003.

### ALERGÉNIOS

O produto contém cereais que contêm glúten, nomeadamente cevada, tal como definidos no anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

### MICOTOXINAS E METAIS PESADOS

Os produtos SKY MALT cumprem os teores máximos de micotoxinas e metais pesados estabelecidos no Regulamento (UE) 2023/915 da Comissão, com as suas alterações, incluindo os relativos a aflatoxinas, ocratoxina A, desoxinivalenol (DON), zearalenona, chumbo e cádmio.

Os níveis são monitorizados no âmbito do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, desde a receção do grão até ao malte acabado.

### NITROSAMINAS

Os produtos SKY MALT são testados regularmente para deteção de N-nitrosodimetilamina (NDMA). Os níveis situam-se abaixo do valor de referência técnico de 2,5 µg/kg para o malte.

### ÁCIDO GIBERÉLICO

Não é utilizado ácido giberélico nem outros aceleradores de germinação no processo de malteação.

### RADIAÇÃO IONIZANTE

Os produtos SKY MALT não são tratados com radiação ionizante e cumprem os requisitos da Diretiva 1999/2/CE relativa aos géneros alimentícios e ingredientes alimentares tratados por radiação ionizante.

### EMBALAGEM

Os sacos, big bags e sacos interiores são adequados para contacto com géneros alimentícios e cumprem o Regulamento (CE) n.º 1935/2004.