

DARK MUNICH MALT

มอลต์มิวนิกเข้ม

อบด้วยอุณหภูมิสูงกว่า Light Munich Malt ให้กลิ่นมอลต์เข้มข้น สรรพคุณพิเศษ มีกลิ่นที่อ่อนนุ่ม และสีอำพันเข้มถึงส้ม ใช้เดี่ยว ๆ หรือผสมกับมอลต์พื้นฐานสีอ่อนก็ได้ เพื่อสร้างฐานรสมอลต์ที่หนักแน่นให้เบียร์สไตล์ดั้งเดิมและเบียร์ที่เน้นมอลต์



ข้อกำหนดทางเทคนิค

พารามิเตอร์	ต่ำสุด	สูงสุด	หน่วย
Moisture		5.0	%
Extract (fine grind, dry basis)	80.0		%
Colour	18	25	EBC
	7.3	10	°L
Protein (dry basis)		11.5	%
Friability	82		%
Saccharification time		15	min
pH	5.8	6.1	
Grading < 2.2 mm		2.0	%
Grading > 2.5 mm	90		%
Foreign matter		0.1	%

ค่าอาจแตกต่างกันตามฤดูกาลเก็บเกี่ยว

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

เหมาะสำหรับ

Dunkel, Bock, Doppelbock

อัตราการใช้

สูงสุด 60%

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 ผลิตและบรรจุภายใต้ระบบบริหาร
คุณภาพที่ได้รับการรับรองตาม ISO 9001:2015 และระบบ
จัดการความปลอดภัยอาหารตามหลัก HACCP

บาร์เลย์ทำมอลต์และข้าวสาลีทั้งหมดที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ SKY
MALT มาจากผู้จัดหาที่ผ่านการอนุมัติ และมีการติดตาม
ตรวจสอบอย่างต่อเนื่อง

วัตถุดิบได้รับการตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง สารพิษจาก
เชื้อรา และโลหะหนักเป็นประจำ และเป็นไปตามกฎหมายสหภาพ
ยุโรปที่เกี่ยวข้อง รวมถึงปริมาณสารตกค้างและสารปน
เปื้อนสูงสุดที่กำหนด

การตรวจสอบย้อนกลับ

ตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่การจัดหา
วัตถุดิบ การผลิตมอลต์ ไปจนถึงการจัดส่งสินค้าสำเร็จรูป
แต่ละล็อตมีหมายเลขล็อตและวันที่ผลิตเฉพาะ จึงติดตามและ
เรียกคืนสินค้าได้เมื่อจำเป็น

การดัดแปลงพันธุกรรม (GMO)

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

สารก่อภูมิแพ้

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

สารพิษจากเชื้อราและโลหะหนัก

สารพิษจากเชื้อราและโลหะหนักในผลิตภัณฑ์ SKY MALT ไม่
เกินระดับสูงสุดตามระเบียบคณะกรรมการ (EU) 2023/915
และฉบับแก้ไข ซึ่งครอบคลุม aflatoxins, ochratoxin A,
deoxynivalenol (DON), zearalenone, ตะกั่ว และแคดเมียม
เราติดตามระดับสารเหล่านี้ภายใต้ระบบจัดการความปลอดภัย
อาหาร ตั้งแต่รับเมล็ดธัญพืชจนถึงมอลต์สำเร็จรูป

ไนโตรซามีน

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

กรดจิบเบอเรลลิน

ไม่ใช้กรดจิบเบอเรลลินหรือสารเร่งการงอกอื่น ๆ ในการ
ผลิตมอลต์

รังสีไอออไนซ์

ผลิตภัณฑ์ SKY MALT ไม่ผ่านการฉายรังสีไอออไนซ์ และเป็นไป
ตามข้อกำหนดของ Directive 1999/2/EC ว่าด้วยอาหารและ
ส่วนประกอบอาหารที่ผ่านการฉายรังสีไอออไนซ์

บรรจุภัณฑ์

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