

LIGHT MUNICH MALT

ライトミュンヘンモルト

高めの温度で焙燥した麦芽です。パンを思わせる香りとほのかな甘みがあり、麦芽らしさがはっきり出ます。通常はピルスナーモルトと組み合わせて使います。泡持ちを損なわずに、琥珀色のビールや麦芽の風味を主体としたビールの色を深め、麦芽の味わいを厚くします。



規格

項目	下限	上限	単位
Moisture		5.0	%
Extract (fine grind, dry basis)	80.0		%
Fine-coarse difference		2.5	%
Colour	12	18	EBC
	5.1	7.3	°L
Protein (dry basis)		11.5	%
Kolbach index	37	49	%
Diastatic power	150		WK
Friability	82		%
Saccharification time		15	分
pH	5.3	5.9	
Glassy grain		2.0	%
Grading < 2.2 mm		1.0	%
Grading > 2.5 mm	90		%
Foreign matter		0.1	%

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

アンバーエール、メルツェン、
デュンケル

配合率

最大 80%

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。