

LIGHT MUNICH MALT

Nosso Malte Munich Claro é torrado entre 95–100 °C, resultando em malte de cor dourada brilhante, com sabor limpo e marcadamente maltado, com suaves notas de pão e doçura equilibrada. Confere profundidade e corpo sem comprometer a estabilidade da espuma, e pode ser combinado com o Malte Pilsner para intensificar o perfil maltado.



ESPECIFICAÇÃO

Parâmetro	Mín.	Máx.	Unidade
Umidade		5,0	%
Extrato (moagem fina, base seca)	80,0		%
Diferença fina-grossa		2,5	%
Cor	12 5,1	18 7,3	EBC °L
Proteína (base seca)		11,5	%
Índice Kolbach	37	49	%
Poder diastático	150		WK
Friabilidade	82		%
Tempo de sacarificação		15	min
pH	5,3	5,9	
Grãos vitrosos		2,0	%
Calibração < 2,2 mm		1,0	%
Calibração > 2,5 mm	90		%
Matérias estranhas		0,1	%

Os valores podem variar entre safras.

Detalhes

Ideal para

Amber Ale, Märzen, Dunkel

Uso

Até 80%

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.