

# LIGHT MUNICH MALT

Malț uscat la temperaturi mai ridicate, cu gust pronunțat și curat de malț, note de pâine și o ușoară dulceață. Folosit de obicei alături de Pilsner Malt, conferă corp, culoare și gust mai bogat berilor ambră și celor în care predomină malțul, fără a afecta stabilitatea spumei.



## SPECIFICAȚIE

| Parametru                                               | Min.      | Max.      | Unitate   |
|---------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Umiditate                                               |           | 5,0       | %         |
| Extract (măcinat fin, substanță uscată)                 | 80,0      |           | %         |
| Diferența de extract între măcinișul fin și cel grosier |           | 2,5       | %         |
| Culoarea mustului                                       | 12<br>5,1 | 18<br>7,3 | EBC<br>°L |
| Proteine totale (substanță uscată)                      |           | 11,5      | %         |
| Indicele Kolbach                                        | 37        | 49        | %         |
| Puterea diastatică                                      | 150       |           | WK        |
| Friabilitate                                            | 82        |           | %         |
| Durata zaharificării                                    |           | 15        | min       |
| pH                                                      | 5,3       | 5,9       |           |
| Sticlozitate (boabe întregi)                            |           | 2,0       | %         |
| Calibrare: sub 2,2 mm (boabe respinse)                  |           | 1,0       | %         |
| Calibrare: peste 2,5 mm                                 | 90        |           | %         |
| Impurități                                              |           | 0,1       | %         |

Valorile pot varia de la o recoltă la alta.

### Detalii

Potrivit pentru

**Amber Ale, Märzen, Dunkel**

Doză de utilizare

**Până la 80%**

Țara de origine

**Slovacia**

Statut OMG

**Fără OMG**

Ambalaj

**saci de 25 sau 50 kg, big-bag-uri**

Termen de valabilitate

**Până la 24 de luni**

Depozitare

**Sub 25 °C și sub 35% UR**

## SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ ȘI CONFORMITATE

### SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

Produsele SKY MALT sunt fabricate și ambalate în cadrul unui sistem de management al calității certificat conform ISO 9001:2015 și al unui sistem de management al siguranței alimentare bazat pe HACCP.

Orzul pentru malț și grâul utilizate la producerea malțurilor SKY MALT provin de la furnizori aprobați și fac obiectul unor programe continue de monitorizare și verificare.

Materiile prime sunt analizate periodic pentru reziduuri de pesticide, micotoxine și metale grele și respectă legislația aplicabilă a Uniunii Europene, inclusiv limitele maxime pentru reziduuri și contaminanți.

### TRASABILITATE

Trasabilitatea completă este asigurată pe tot lanțul de aprovizionare, de la achiziția materiilor prime și malțificare până la expedierea produsului finit. Fiecărui lot de producție i se atribuie un număr de lot unic și o dată de fabricație, ceea ce permite trasabilitatea integrală a produsului și retragerea lui de pe piață, la nevoie.

### STATUT OMG

Produsele SKY MALT nu sunt obținute din organisme modificate genetic (OMG) și nu fac obiectul cerințelor de etichetare a OMG din Regulamentele (CE) nr. 1829/2003 și (CE) nr. 1830/2003.

### ALERGENI

Produsul conține cereale care conțin gluten, și anume orz, conform definiției din anexa II la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.

### MICOTOXINE ȘI METALE GRELE

Produsele SKY MALT respectă nivelurile maxime pentru micotoxine și metale grele stabilite în Regulamentul (UE) 2023/915 al Comisiei, cu modificările ulterioare, inclusiv cele pentru aflatoxine, ocratoxina A, deoxinivalenol (DON), zearalenonă, plumb și cadmiu. Nivelurile sunt monitorizate în cadrul sistemului de management al siguranței alimentare, de la recepția cerealelor până la malțul finit.

### NITROZAMINE

Produsele SKY MALT sunt testate periodic pentru N-nitrozodimetilamină (NDMA). Nivelurile se situează sub valoarea tehnică orientativă de 2,5 µg/kg pentru malț.

### ACID GIBERELIC

În procesul de malțificare nu se utilizează acid giberelic și niciun alt accelerator de germinare.

### IRADIERE IONIZANTĂ

Produsele SKY MALT nu sunt tratate prin iradiere ionizantă și respectă cerințele Directivei 1999/2/CE privind alimentele și ingredientele alimentare tratate cu radiații ionizante.

### AMBALAJ

Sacii, big-bag-urile și sacii interiori sunt adecvați pentru contactul cu alimentele și respectă Regulamentul (CE) nr. 1935/2004.