

MALTE PALE ALE

Nosso Malte Pale Ale é ideal para todo tipo de ales, incluindo pale ales, IPAs, porters e stouts. Torrado a temperatura um pouco mais alta (85–90 °C), desenvolve um caráter mais rico que o Malte Pilsner, com sutis notas de biscoito e caramelo. Sua cor mais intensa e alto extrato conferem corpo e plenitude, garantindo resultado constante.



ESPECIFICAÇÃO

Parâmetro	Mín.	Máx.	Unidade
Umidade		4,5	%
Extrato (moagem fina, base seca)	81,0		%
Diferença fina-grossa		1,5	%
Cor	4,8	5,4	EBC
	2,4	2,6	°L
Pós-coloração		7,0	EBC
		3,2	°L
Proteína (base seca)	9,0	11,0	%
Índice Kolbach	37	42	%
Nitrogênio solúvel	650	750	mg/100 g
Poder diastático	260		WK
FAN	130		mg/L
Beta-glucanos		160	mg/L
Friabilidade	85		%
Tempo de sacarificação		15	min
Viscosidade (20 °C)	1,4	1,6	mPa·s
pH	5,9	6,1	
Grãos vitrosos		1,8	%
Calibração < 2,2 mm		1,0	%
Calibração > 2,5 mm	90		%
Matérias estranhas		0,1	%

Os valores podem variar entre safras.

Detalhes

Ideal para

Ales, IPAs

Uso

Até 100%

País de origem

China

Variedades de cevada

Maximus CL, AAC Synergy

Presença de OGM

Não contém OGM

Embalagem

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

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

O ácido giberélico é utilizado durante a germinação para promover uma modificação uniforme do grão. É aplicado em conformidade com as boas práticas de fabrico, e os resíduos no malte acabado situam-se dentro dos limites permitidos pela legislação alimentar aplicável.

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.