

# PALE ALE MALT

Malt nền cho pale ale, IPA, porter và stout. Malt được sấy ở 85–90 °C, cao hơn Pilsner Malt một chút, nên hương vị đậm đà hơn, thoảng nốt bánh quy và caramel nhẹ. Bia nhờ vậy có thêm thân và độ đầy đặn mà hiệu suất chiết vẫn cao.



## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

| Thông số                        | Tối thiểu | Tối đa | Đơn vị   |
|---------------------------------|-----------|--------|----------|
| Moisture                        |           | 4,5    | %        |
| Extract (fine grind, dry basis) | 81,0      |        | %        |
| Fine-coarse difference          |           | 1,5    | %        |
| Colour                          | 4,8       | 5,4    | EBC      |
|                                 | 2,4       | 2,6    | °L       |
| Colour after boiling            |           | 7,0    | EBC      |
|                                 |           | 3,2    | °L       |
| Protein (dry basis)             | 9,0       | 11,0   | %        |
| Kolbach index                   | 37        | 42     | %        |
| Soluble nitrogen                | 650       | 750    | mg/100 g |
| Diastatic power                 | 260       |        | WK       |
| FAN                             | 130       |        | mg/L     |
| Beta-glucans                    |           | 160    | mg/L     |
| Friability                      | 85        |        | %        |
| Saccharification time           |           | 15     | phút     |
| Viscosity (20 °C)               | 1,4       | 1,6    | mPa·s    |
| pH                              | 5,9       | 6,1    |          |
| Glassy grain                    |           | 1,8    | %        |
| Grading < 2.2 mm                |           | 1,0    | %        |
| Grading > 2.5 mm                | 90        |        | %        |
| Foreign matter                  |           | 0,1    | %        |

Các giá trị có thể thay đổi theo vụ thu hoạch.

### Thông tin sản phẩm

Phù hợp cho

**Ale, IPA**

Tỷ lệ sử dụng

**Tối đa 100%**

Nước xuất xứ

**Ukraina**

Giống đại mạch

**Sebastian**

Biến đổi gen

**Không biến đổi gen**

Đóng gói

**Bao 25 / 50 kg, bao jumbo, hàng rời**

Hạn sử dụng

**24 tháng**

Bảo quản

**Dưới 25 °C, độ ẩm tương đối dưới 35%**

## AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ TUÂN THỦ QUY ĐỊNH

### AN TOÀN THỰC PHẨM

Các sản phẩm của SKY MALT được sản xuất và đóng gói theo Hệ thống quản lý chất lượng được chứng nhận phù hợp với ISO 9001:2015 và Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên HACCP.

Toàn bộ đại mạch làm malt và lúa mì dùng để sản xuất các sản phẩm của SKY MALT đều được thu mua từ các nhà cung cấp đã được phê duyệt và nằm trong các chương trình giám sát, xác minh thường xuyên.

Nguyên liệu được kiểm nghiệm định kỳ về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, độc tố nấm mốc và kim loại nặng, và đáp ứng các quy định hiện hành của Liên minh châu Âu, bao gồm mức dư lượng tối đa (MRL) và giới hạn tối đa chất ô nhiễm.

### TRUY XUẤT NGUỒN GỐC

Khả năng truy xuất nguồn gốc được duy trì đầy đủ trong toàn bộ chuỗi cung ứng, từ khâu thu mua nguyên liệu và sản xuất malt đến khi xuất xưởng thành phẩm. Mỗi lô sản xuất được gắn số lô và ngày sản xuất riêng, cho phép truy xuất đầy đủ và thu hồi sản phẩm khi cần thiết.

### SINH VẬT BIẾN ĐỔI GEN (GMO)

Các sản phẩm của SKY MALT không được sản xuất từ sinh vật biến đổi gen (GMO) và không thuộc đối tượng phải ghi nhãn GMO theo Quy định (EC) số 1829/2003 và Quy định (EC) số 1830/2003.

### CHẤT GÂY DỊ ỨNG

Sản phẩm chứa ngũ cốc có gluten, cụ thể là đại mạch, theo định nghĩa tại Phụ lục II của Quy định (EU) số 1169/2011.

### ĐỘC TỐ NẤM MỐC VÀ KIM LOẠI NẶNG

Các sản phẩm của SKY MALT đáp ứng mức tối đa đối với độc tố nấm mốc và kim loại nặng quy định tại Quy định (EU) 2023/915 của Ủy ban châu Âu và các văn bản sửa đổi, bổ sung, bao gồm mức tối đa đối với aflatoxin, ochratoxin A, deoxynivalenol (DON), zearalenone, chì và cadimi.

Hàm lượng các chất này được giám sát trong khuôn khổ Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, từ khâu tiếp nhận hạt đến malt thành phẩm.

### NITROSAMIN

Các sản phẩm của SKY MALT được kiểm nghiệm định kỳ về N-nitrosodimethylamin (NDMA). Hàm lượng NDMA thấp hơn giá trị hướng dẫn kỹ thuật 2,5 µg/kg áp dụng cho malt.

### AXIT GIBBERELIC

Quá trình sản xuất malt không sử dụng axit gibberellic hay bất kỳ chất thúc đẩy nảy mầm nào khác.

### CHIẾU XẠ

Các sản phẩm của SKY MALT không được xử lý bằng bức xạ ion hóa và đáp ứng các yêu cầu của Chỉ thị 1999/2/EC về thực phẩm và thành phần thực phẩm được xử lý bằng bức xạ ion hóa.

### BAO BÌ

Bao, bao jumbo và túi lót phù hợp để tiếp xúc với thực phẩm và đáp ứng Quy định (EC) số 1935/2004.