

PILSNER MALT

ピルスナーモルト

ラガーなど淡色ビールに向く、色の淡いベースモルトです。80～85℃で軽く焙燥するため、当社の麦芽のなかで最も色が淡く、酵素力が高いまま保たれます。エキス収量が高く、すっきりとした味わいに仕上がるので、幅広いスタイルの土台になります。糖化はシングルインフュージョンでもデコクションでも安定します。



規格

項目	下限	上限	単位
Moisture		4.5	%
Extract (fine grind, dry basis)	81.0		%
Fine-coarse difference		1.5	%
Colour	3.5	4.2	EBC
	1.9	2.2	°L
Colour after boiling		6.6	EBC
		3.0	°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	分
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	%

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

ラガー、ピルスナー

配合率

最大 100%

原産国

中国

大麦品種

Maximus CL

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、バルク**

賞味期間

最長 24 か月

保管条件

25℃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

発芽工程では、胚乳の分解（溶け）を均一にするためにジベレリン酸を使用しています。使用は適正製造規範（GMP）に従っており、製品麦芽中の残留量は、適用される食品関連法令の許容範囲内です。

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。