

MALTE PILSNER

Nosso Malte Pilsner é ideal para cervejas tipo lager e estilos claros. De cor pálida, sabor limpo e alto extrativo, oferece uma base versátil para vários estilos. Torrado levemente entre 80–85 °C em secagem em estufa, é nosso malte mais claro, com elevado poder enzimático e comportamento confiável em macerações por infusão simples ou decocção.



ESPECIFICAÇÃO

Parâmetro	Mín.	Máx.	Unidade
Umidade		4,5	%
Extrato (moagem fina, base seca)	81,0		%
Diferença fina-grossa		1,5	%
Cor	3,5	4,2	EBC
	1,9	2,2	°L
Pós-coloração		6,6	EBC
		3,0	°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
Lagers, Pilsners
Uso
Até 100%
País de origem
China
Variedade de cevada
Maximus CL
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.