

# PILSNER MALT

## มอลต์พิลส์เนอร์

มอลต์พื้นฐานสีอ่อนสำหรับเบียร์ Lager และเบียร์สีอ่อนอื่น ๆ อบแห้งที่อุณหภูมิไม่สูงนักที่ 80–85 °C จึงมีสีอ่อนที่สุดในกลุ่มผลิตภัณฑ์ของเรา และยังมีกำลังเอนไซม์สูง สกัดน้ำตาลได้ดีและสะอาด ใช้เป็นฐานของสูตรได้หลากหลาย และให้ผลสม่ำเสมอทั้งการแช่แบบ Infusion และ Decoction



## ข้อกำหนดทางเทคนิค

| พารามิเตอร์                     | ต่ำสุด | สูงสุด | หน่วย    |
|---------------------------------|--------|--------|----------|
| 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     | min      |
| 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    | %        |

ค่าอาจแตกต่างกันตามฤดูกาลเก็บเกี่ยว

### รายละเอียดผลิตภัณฑ์

เหมาะสำหรับ

**Lagers, Pilsners**

อัตราการใช้

**สูงสุด 100%**

ประเทศต้นกำเนิด

**จีน**

พันธมิตรราย

**Maximus CL**

สถานะ GMO

**ไม่ดัดแปลงพันธุกรรม**

บรรจุภัณฑ์

**กระสอบ 25 / 50 kg, ถุงจัมโบ้, แบบ  
เทกอง**

อายุการเก็บรักษา

**สูงสุด 24 เดือน**

การจัดเก็บ

**ต่ำกว่า 25 °C และความชื้นสัมพัทธ์ต่ำ  
กว่า 35%**

## ความปลอดภัยอาหารและการปฏิบัติตามข้อกำหนด

### ความปลอดภัยอาหาร

ผลิตภัณฑ์ SKY MALT ผลิตและบรรจุภายใต้ระบบบริหารคุณภาพที่ได้รับการรับรองตาม ISO 9001:2015 และระบบจัดการความปลอดภัยอาหารตามหลัก HACCP

บาร์เลย์ทำมอลต์และข้าวสาลีทั้งหมดที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ SKY MALT มาจากผู้จัดหาที่ผ่านการอนุมัติ และมีการติดตามตรวจสอบอย่างต่อเนื่อง

วัตถุดิบได้รับการตรวจสอบสารกำจัดศัตรูพืชตกค้าง สารพิษจากเชื้อรา และโลหะหนักเป็นประจำ และเป็นไปตามกฎหมายสหภาพยุโรปที่เกี่ยวข้อง รวมถึงปริมาณสารตกค้างและสารปนเปื้อนสูงสุดที่กำหนด

### การตรวจสอบย้อนกลับ

ตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การผลิตมอลต์ ไปจนถึงการจัดส่งสินค้าสำเร็จรูป แต่ละล็อตมีหมายเลขล็อตและวันที่ผลิตเฉพาะ จึงติดตามและเรียกคืนสินค้าได้เมื่อจำเป็น

### การดัดแปลงพันธุกรรม (GMO)

ผลิตภัณฑ์ SKY MALT ไม่ได้ทำจากสิ่งมีชีวิตดัดแปลงพันธุกรรม (GMO) จึงไม่ต้องแสดงฉลาก GMO ตามระเบียบ (EC) No. 1829/2003 และ (EC) No. 1830/2003

### สารก่อภูมิแพ้

ผลิตภัณฑ์มีธัญพืชที่มีกลูเตน คือ บาร์เลย์ ซึ่งเป็นสารก่อภูมิแพ้ตามภาคผนวก II ของระเบียบ (EU) No. 1169/2011

### สารพิษจากเชื้อราและโลหะหนัก

สารพิษจากเชื้อราและโลหะหนักในผลิตภัณฑ์ SKY MALT ไม่เกินระดับสูงสุดตามระเบียบคณะกรรมการ (EU) 2023/915 และฉบับแก้ไข ซึ่งครอบคลุม aflatoxins, ochratoxin A, deoxynivalenol (DON), zearalenone, ตะกั่ว และแคดเมียม เราติดตามระดับสารเหล่านี้ภายใต้ระบบจัดการความปลอดภัยอาหาร ตั้งแต่รับเมล็ดธัญพืชจนถึงมอลต์สำเร็จรูป

### ไนโตรซามีน

เราตรวจ N-nitrosodimethylamine (NDMA) ในผลิตภัณฑ์ SKY MALT เป็นประจำ และพบว่าต่ำกว่าค่าแนะนำทางเทคนิคสำหรับมอลต์ที่ 2.5 µg/kg

### กรดจิบเบอเรลลิน

ใช้กรดจิบเบอเรลลินในช่วงเพาะงอกเพื่อให้เมล็ดเปลี่ยนสภาพสม่ำเสมอ โดยใช้ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต และสารตกค้างในมอลต์สำเร็จรูปไม่เกินระดับที่กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้องอนุญาต

### รังสีไอออไนซ์

ผลิตภัณฑ์ SKY MALT ไม่ผ่านการฉายรังสีไอออไนซ์ และเป็นไปตามข้อกำหนดของ Directive 1999/2/EC ว่าด้วยอาหารและส่วนประกอบอาหารที่ผ่านการฉายรังสีไอออไนซ์

### บรรจุภัณฑ์

กระสอบ ถูจัมโบ้ และถุงไลเนอร์เหมาะสำหรับสัมผัสอาหาร และเป็นไปตามระเบียบ (EC) No. 1935/2004