

# 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、酵素力は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

**ウクライナ**

大麦品種

**Sebastian**

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

製麦工程では、ジベレリン酸その他の発芽促進剤を使用していません。

### 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。