

PILSNER MALT

ម៉ាល់ត្រីលស្ទើរ

ម៉ាល់ត្រីលស្ទើរត្រូវបានផលិតឡើងពីស្រូវ ប្រភេទ Lager និងស្រូវប្រភេទ Pilsener ដែលមានលក្ខណៈ
ផ្សេងទៀត។ សម្ព័ន្ធក្នុងម៉ាល់ត្រីលស្ទើរត្រូវបានគ្រប់គ្រងនៅសីតុណ្ហភាព 80–85 °C ដើម្បីធានាបាននូវលក្ខណៈ
ស្រាលបំផុតក្នុងចំណោមផលិតផលរបស់យើង ហើយរក្សាទុកនូវរសជាតិដ៏ស្អាត និងស្រស់។ ជាពិសេស
ចម្រាប់ប្រើប្រាស់ក្នុងការផលិតប្រភេទប្រភេទ ហើយ
ដំណើរការបានស្ថិតនៅក្នុងការធ្វើម៉ាល់ត្រីលស្ទើរដោយ infusion និង decoction។



លក្ខណៈបច្ចេកទេស

ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ	អប្បបរមា	អតិបរមា	ឯកតា
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	%

តម្លៃអាចប្រែប្រួលតាមរដូវប្រមូលផល

ព័ត៌មានលម្អិតផលិតផល

សមស្របសម្រាប់

Lagers, Pilsners

អត្រាប្រើប្រាស់

រហូតដល់ 100%

ប្រភេទប្រភេទដើម

អ៊ុយក្រែន

ពូជប្រភេទ

Sebastian

ស្ថានភាព GMO

មិនកែច្នៃហ្សែន

ការបំបែក

បារ 25 / 50 kg, បារធំ, ដឹករលុង

អាយុកាលរក្សាទុក

រហូតដល់ 24 ខែ

ការរក្សាទុក

ក្រោម 25 °C និងសំណើមធៀបក្រោម

35%

សុវត្ថិភាពអាហារ និងការអនុលោម

សុវត្ថិភាពអាហារ

ផលិតផល SKY MALT ត្រូវបានផលិត និងវេចខ្ចប់ក្រោមប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពដែលមានវិញ្ញាបនបត្រ ស្របតាម ISO 9001:2015 និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារដែលផ្អែកលើ HACCP។

បាឡែផលិតផល និងស្រូវសាលីទាំងអស់ដែលប្រើក្នុងផលិតផល SKY MALT ត្រូវបានទិញពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលបានអនុម័ត ហើយស្ថិតក្រោមការត្រួតពិនិត្យ និងផ្ទៀងផ្ទាត់ជាបន្តបន្ទាប់។

វត្ថុធាតុដើមត្រូវបានធ្វើតេស្តជាប្រចាំសម្រាប់សំណល់ថ្នាំកសិកម្ម មីក្រូតុកស៊ី និងលោហៈធាតុ ហើយអនុលោមតាមច្បាប់សហភាពអឺរ៉ុបដែលពាក់ព័ន្ធនឹងការកំណត់អតិបរមានៃសំណល់ និងសារធាតុបំពុល។

ការតាមដានប្រភព

ការតាមដានប្រភពពេញលេញត្រូវបានរក្សាទុកពេញមួយខ្សែសង្វាក់ផ្គត់ផ្គង់ ចាប់ពីការរកទិញវត្ថុធាតុដើម និងការផលិតម៉ាស់រហូតដល់ការបញ្ជូនផលិតផលសម្រេចចេញ។ ឡូត៍ផលិតកម្មនីមួយៗត្រូវបានកំណត់លេខបាច់ និងកាលបរិច្ឆេទផលិតតែមួយគត់ដែលអនុញ្ញាតឱ្យតាមដានផលិតផលបានពេញលេញ និងហៅត្រឡប់មកវិញនៅពេលចាំបាច់។

ស្ថានភាព GMO

ផលិតផល SKY MALT មិនត្រូវបានផលិតពីសារពាង្គកាយកែច្នៃហ្សែន (GMO) ទេ ហើយមិនស្ថិតក្រោមតម្រូវការដាក់ស្លាកលើ GMO តាមបទប្បញ្ញត្តិ (EC) លេខ 1829/2003 និង (EC) លេខ 1830/2003 ឡើយ។

សារធាតុអង្ស៊ីស៊ី

ផលិតផលមានធាតុជាតិដែលមានគ្លូតែន គឺជាឡេ ដូចមានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ II នៃបទប្បញ្ញត្តិ (EU) លេខ 1169/2011។

មីក្រូតុកស៊ី និងលោហៈធាតុ

ផលិតផល SKY MALT អនុលោមតាមកម្រិតអតិបរមាសម្រាប់មីក្រូតុកស៊ី និងលោហៈធាតុ ដែលបានកំណត់ក្នុងបទប្បញ្ញត្តិគណៈកម្មការ (EU) 2023/915 ដូចដែលបានធ្វើវិសោធនកម្ម រួមទាំងសម្រាប់អាហ្វាតុកស៊ីន អូក្រាតុកស៊ីន A ដេអុកស៊ីនីវ៉ាលេណុល (DON) ហេម៉ាហ្គូលីន សំណ និងកាដេមីញ៉ូម។

កម្រិតទាំងនេះត្រូវបានតាមដានជាផ្នែកនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារ ចាប់ពីការទទួលគ្រាប់ធញ្ញជាតិ រហូតដល់ម៉ាស់សម្រេច។

នីត្រូសាមីន

ផលិតផល SKY MALT ត្រូវបានធ្វើតេស្តជាប្រចាំសម្រាប់ N-nitrosodimethylamine (NDMA)។ កម្រិតទាបជាងតម្លៃណែនាំបច្ចេកទេស 2.5 µg/kg សម្រាប់ម៉ាស់ស្រស់។

អាស៊ីតហ្គីប៊ែរេលីក

មិនប្រើអាស៊ីតហ្គីប៊ែរេលីក ឬសារធាតុពន្លឺនៃការដុះពន្លកផ្សេងទៀតក្នុងដំណើរការផលិតម៉ាស់ឡេ។

ការស៊ីអ៊ីយ៉ូដ

ផលិតផល SKY MALT មិនត្រូវបានព្យាបាលដោយការស៊ីអ៊ីយ៉ូដទេ ហើយអនុលោមតាមតម្រូវការនៃបទបញ្ជា 1999/2/EC ស្តីពីអាហារ និងគ្រឿងផ្សំអាហារដែលត្រូវបានព្យាបាលដោយការស៊ីអ៊ីយ៉ូដ។

ការវេចខ្ចប់

បារ បារធំ និងថង់ស្រោមខាងក្នុងសមរម្យសម្រាប់ប៉ះជាមួយអាហារ ហើយអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិ (EC) លេខ 1935/2004។