ROASTED BARLEY

Cebada sin maltear tostada a altas temperaturas para obtener un color muy oscuro y un carácter tostado marcado, con notas de café, cacao y pan seco. Utilizada en pequeñas cantidades, aporta color y un final seco a stouts, porters y ales oscuras.

ESPECIFICACIÓN

Parámetro	Mín.	Máx.	Unidad
Humedad		2,0	%
Extracto (molienda fina, base seca)	72,0		%
Color	1200	1400	EBC

Los valores pueden variar entre cosechas.

Detalles
Ideal para **Dry Stout, Porter, Irish Red Ale**
País de origen **Eslovaquia**
Presencia de OGM **Sin OGM**
Envasado **sacos de 25 kg, big bags**
Vida útil **Hasta 24 meses**
Almacenamiento **Por debajo de 25 °C y 35 % HR**

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CUMPLIMIENTO NORMATIVO

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los productos SKY MALT se fabrican y envasan bajo un Sistema de Gestión de la Calidad certificado conforme a la norma ISO 9001:2015 y un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria basado en APPCC.

Toda la cebada maltera y el trigo utilizados en la producción de los productos SKY MALT proceden de proveedores aprobados y están sujetos a programas continuos de control y verificación.

Las materias primas se analizan periódicamente para detectar residuos de plaguicidas, micotoxinas y metales pesados, y cumplen la legislación aplicable de la Unión Europea, incluidos los límites máximos de residuos y de contaminantes.

TRAZABILIDAD

Se mantiene la trazabilidad completa a lo largo de toda la cadena de suministro, desde el aprovisionamiento de las materias primas y el malteado hasta la expedición del producto terminado. A cada lote de producción se le asigna un número de lote único y una fecha de fabricación, lo que permite la trazabilidad completa del producto y su retirada cuando sea necesario.

OGM

Los productos SKY MALT no se elaboran a partir de organismos modificados genéticamente (OGM) y no están sujetos a los requisitos de etiquetado de OGM de los Reglamentos (CE) n.º 1829/2003 y (CE) n.º 1830/2003.

ALÉRGENOS

El producto contiene cereales que contienen gluten, concretamente cebada, tal como se definen en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

MICOTOXINAS Y METALES PESADOS

Los productos SKY MALT cumplen los contenidos máximos de micotoxinas y metales pesados establecidos en el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, en su versión modificada, incluidos los de aflatoxinas, ocratoxina A, desoxinivalenol (DON), zearalenona, plomo y cadmio.

Los niveles se controlan en el marco del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria, desde la recepción del grano hasta la malta terminada.

NITROSAMINAS

Los productos SKY MALT se analizan periódicamente para detectar N-nitrosodimetilamina (NDMA). Los niveles están por debajo del valor técnico de referencia de 2,5 µg/kg para la malta.

ÁCIDO GIBERÉLICO

En el proceso de malteado no se utiliza ácido giberélico ni otros aceleradores de la germinación.

RADIACIÓN IONIZANTE

Los productos SKY MALT no se tratan con radiaciones ionizantes y cumplen los requisitos de la Directiva 1999/2/CE relativa a los alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

EMBALAJE

Los sacos, los big bags y las bolsas interiores son aptos para el contacto con alimentos y cumplen el Reglamento (CE) n.º 1935/2004.