

ROASTED BARLEY

បារឡេអាំង

បារឡេដែលមិនបានដុះពន្លក អាំងនៅសីតុណ្ហភាពខ្ពស់ ដើម្បីទទួលបានពណ៌ដិតខ្លាំង និង លក្ខណៈអាំងមុត ដោយមានក្លិនកាហ្វេ កាកាវ និងនំប៉័ងអាំងស្អាត។ ប្រើតិចតួច វាបង្កើត ពណ៌ និងរសចុងស្អាតក្នុង Stout, Porter និង Ale ពណ៌ដិត។



លក្ខណៈបច្ចេកទេស

ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ	អប្បបរមា	អតិបរមា	ឯកតា
Moisture		2.0	%
Extract (fine grind, dry basis)	72.0		%
Colour	1200	1400	EBC

តម្លៃអាចប្រែប្រួលតាមរដូវប្រមូលផល

ព័ត៌មានលម្អិតផលិតផល

សមស្របសម្រាប់

Dry Stout, Porter, Irish Red Ale

ប្រភេទប្រភពដើម

ស្លរ៉ាគី

ស្ថានភាព GMO

មិនកែច្នៃហ្សែន

ការរេចខ្ចប់

បាវ 25 kg, បាវធំ

អាយុកាលរក្សាទុក

រហូតដល់ 24 ខែ

ការរក្សាទុក

ក្រោម 25 °C និងសំណើមធៀបក្រោម 35%

សុវត្ថិភាពអាហារ និងការអនុលោម

សុវត្ថិភាពអាហារ

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

បាឡែផលិតម៉ាល់ត និងស្រូវសាលីទាំងអស់ដែលប្រើក្នុងផលិតផល SKY MALT ត្រូវបានទិញពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលបានអនុម័ត ហើយស្ថិតក្រោមការត្រួតពិនិត្យជាប្រចាំ និងផ្ទៀងផ្ទាត់ជាបន្តបន្ទាប់។

វត្ថុធាតុដើមត្រូវបានធ្វើតេស្តជាប្រចាំសម្រាប់សំណល់ថ្នាំកសិកម្ម មីក្រូតុកស៊ី និងលោហៈធូន ហើយអនុលោមតាមច្បាប់សហភាពអឺរ៉ុបដែលពាក់ព័ន្ធរួមទាំងដែនកំណត់អតិបរមានៃសំណល់ និងសារធាតុបំពុល។

ការតាមដានប្រភព

ការតាមដានប្រភពពេញលេញត្រូវបានរក្សាទុកពេញមួយខ្សែសង្វាក់ផ្គត់ផ្គង់ ចាប់ពីការរកទិញវត្ថុធាតុដើម និងការផលិតម៉ាល់តរហូតដល់ការបញ្ជូនផលិតផលសម្រេចចេញ។ ឡូត៍ផលិតកម្មនីមួយៗត្រូវបានកំណត់លេខបាច់ និងកាលបរិច្ឆេទផលិតតែមួយគត់ដែលអនុញ្ញាតឱ្យតាមដានផលិតផលបានពេញលេញ និងហៅត្រឡប់មកវិញនៅពេលចាំបាច់។

ស្ថានភាព GMO

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

សារធាតុអ៊ីស្ទូស៊ី

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

មីក្រូតុកស៊ី និងលោហៈធូន

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

កម្រិតទាំងនេះត្រូវបានតាមដានជាផ្នែកនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារ ចាប់ពីការទទួលគ្រាប់ធញ្ញជាតិ រហូតដល់ម៉ាល់តសម្រេច។

នីត្រូសាមីន

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

អាស៊ីតហ្គីប៊ែរេលលីក

មិនប្រើអាស៊ីតហ្គីប៊ែរេលលីក ឬសារធាតុពន្លឺនៃការដុះពន្លកផ្សេងទៀតក្នុងដំណើរការផលិតម៉ាល់តទេ។

កាំរស្មីអ៊ីយ៉ូដ

ផលិតផល SKY MALT មិនត្រូវបានព្យាបាលដោយកាំរស្មីអ៊ីយ៉ូដទេ ហើយអនុលោមតាមតម្រូវការនៃបទបញ្ជា 1999/2/EC ស្តីពីអាហារ និងគ្រឿងផ្សំអាហារដែលត្រូវបានព្យាបាលដោយកាំរស្មីអ៊ីយ៉ូដ។

ការវេចខ្ចប់

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