

# WHEAT MALT

## ម៉ាល់តស្រូវសាលី

ម៉ាល់តស្រូវសាលីសម្រាប់ Witbier, American Wheat Ale និងស្រាបៀរស្រូវសាលី  
ប្រភេទផ្សេងទៀត ហើយក៏ជាគ្រឿងបន្ថែមមានតម្លៃ (3–5%) ក្នុងស្រាបៀរប្រភេទផ្សេងៗ  
សម្បត្តិក្នុងឡនៅ 80–85 °C វាបង្កើនរសជាតិពិសេសរបស់ស្រាបៀរស្រូវសាលី កែលម្អ  
អារម្មណ៍ក្នុងមាត់ និងភាពស្ថិរភាពនៃពុះ។



## លក្ខណៈបច្ចេកទេស

| ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ                    | អប្បបរមា | អតិបរមា | ឯកតា  |
|---------------------------------|----------|---------|-------|
| Moisture                        |          | 5.0     | %     |
| Extract (fine grind, dry basis) | 81.5     |         | %     |
| Fine-coarse difference          |          | 1.5     | %     |
| Colour                          | 4.0      | 5.0     | EBC   |
|                                 | 2.1      | 2.5     | °L    |
| Protein (dry basis)             |          | 11.5    | %     |
| Kolbach index                   | 38       | 45      | %     |
| Friability                      | 85       |         | %     |
| Saccharification time           |          | 15      | min   |
| Viscosity (20 °C)               |          | 1.6     | mPa·s |
| pH                              | 5.9      | 6.1     |       |
| Grading < 2.2 mm                |          | 1.0     | %     |
| Grading > 2.5 mm                | 90       |         | %     |
| Foreign matter                  |          | 0.5     | %     |

តម្លៃអាចប្រែប្រួលតាមរដូវប្រមូលផល

### ព័ត៌មានលម្អិតផលិតផល

សមស្របសម្រាប់

**ស្រាបៀរស្រូវសាលី, គ្រឿងបន្ថែម**

អត្រាប្រើប្រាស់

**រហូតដល់ 60%**

ប្រភេទប្រភពដើម

**អ៊ុយក្រែន**

ស្ថានភាព GMO

**មិនកែច្នៃហ្សែន**

ការវេចខ្ចប់

**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។

បាឡែផលិតម៉ាល់ត និងស្រូវសាលីទាំងអស់ដែលប្រើក្នុងផលិតផល SKY MALT ត្រូវបានទិញពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលបានអនុម័ត ហើយស្ថិតក្រោមការត្រួតពិនិត្យ និងផ្ទៀងផ្ទាត់ជាបន្តបន្ទាប់។

វត្ថុធាតុដើមត្រូវបានធ្វើតេស្តជាប្រចាំសម្រាប់សំណល់ថ្នាំកសិកម្ម មីក្រូតុកស៊ី និងលោហៈធាតុ 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។

### សារធាតុអង្ស៊ីស៊ី

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

### មីក្រូតុកស៊ី និងលោហៈធាតុ

ផលិតផល SKY MALT អនុលោមតាមកម្រិតអតិបរមាសម្រាប់មីក្រូតុកស៊ី និងលោហៈធាតុ ដែលបានកំណត់ក្នុងបទប្បញ្ញត្តិគណៈកម្មការ (EU) 2023/915 ដូចដែលបានធ្វើវិសោធនកម្ម រួមទាំងសម្រាប់អាហ្វឺតូកស៊ីន អូក្រាតូកស៊ីន A ដេអុកស៊ីនីរីវ៉ាលេណុល (DON) ហេម៉ាហ្គូលីន សំណ និងកាដេមីញ៉ូម។

កម្រិតទាំងនេះត្រូវបានតាមដានជាផ្នែកនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពអាហារ ចាប់ពីការទទួលគ្រាប់ធញ្ញជាតិ រហូតដល់ម៉ាល់តសម្រេច។

### នីត្រូសាមីន

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

### អាស៊ីតហ្គីប៊ែរេលលីក

មិនប្រើអាស៊ីតហ្គីប៊ែរេលលីក ឬសារធាតុពន្លឺនការដុះពន្លកផ្សេងទៀតក្នុងដំណើរការផលិតម៉ាល់តទេ។

### កាំរស្មីអ៊ុយ៉ុង

ផលិតផល SKY MALT មិនត្រូវបានព្យាបាលដោយកាំរស្មីអ៊ុយ៉ុងទេ ហើយអនុលោមតាមតម្រូវការនៃបទបញ្ជា 1999/2/EC ស្តីពីអាហារ និងគ្រឿងផ្សំអាហារដែលត្រូវបានព្យាបាលដោយកាំរស្មីអ៊ុយ៉ុង។

### ការវេចខ្ចប់

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