

Area Industriale San Nicola di Melfi - 85025 Melfi (PZ)

tel. 0972.78303 fax 0972.78031

indirizzo e-mail: info@italmalt.com

DESTINATARIO: MR. MALT	STABILIMENTO: PASIAN DI PRATO (UD)
PRODOTTO: ITALMALT PILSEN 3,5	

ANALISI	UNITA'	SPECIFICHE	
		MIN	MAX
Umidità	%	3,0	5,0
Estratto	% s.s.	80,0	
Attenuazione limite apparente (*)	%	79,0	83,0
Proteine totali	% s.s.	9,5	11,5
Proteine solubili	% s.s.	3,5	4,5
Indice di Kolbach		38	45
Potere diastatico s.s. (*)	WK	200	
Tempo di saccharificazione	Min.		15
Colore del mosto	EBC	3,5	4,5
pH del mosto		5,80	
Friabilità	%	80,0	
Chicchi completamente vetrosi (WUG)	%		2,0
Chicchi parzialmente vetrosi (PUG)	%		5,0
Temperatura finale di essiccamento	3h 78,0 °C		
Calibratura (> 2,5 mm)	%	90,0	
Calibratura (< 2,2 mm)	%		1,5
DMS precursori (SMM) (*)	µg DMS eq/gr		4,0
Beta Glucani (*)	mg/l		150
Viscosità	mPa.s		1,55
NDMA (nitrosammine) (*)	µg/Kg		2,5

	VARIETA'	%	CROP
COMPOSIZIONE VARIETALE			

ANALISI HACCP	UNITA'	VALORE
Aflatossine (*)	µg/Kg	< 0,05
Zearalenone (Orzo) (*)	µg/Kg	< 5,0
Deossinivalenolo (DON) (Orzo) (*)	µg/Kg	< 50,0
Gushing (Metodo Heineken) (*)	g/330 ml	0,0 (No Gushing)

TMC	Come indicato sul sacco
Da conservare in luogo fresco e asciutto	

(*) valori medi su più lotti

Si dichiara che il malto della presente fornitura è stato prodotto conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 per l'Industria della Birra e del Malto relativamente al settore malto e che le varietà di orzo impiegate nella trasformazione non sono derivate da manipolazioni genetiche (OGM). Può contenere tracce di frumento.

Data 01/02/2024

Firma 