

Scheda Tecnica Malto di Frumento

Zona 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: MALTO DI FRUMENTO	

ANALISI	UNITA'	VALORE	SPECIFICHE	
			MIN	MAX
Umidità	%			5,5
Estratto	% s.s.		84,0	
Colore del mosto	%		4,0	6,0
Proteine totali	% s.s.			11,5
Proteine solubili	% s.s.		4,5	5,5
Indice di Kolbach			38	47

	VARIETA'	%	CROP
COMPOSIZIONE VARIETALE	SIRTAKI	100	

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 frumento impiegate nella trasformazione non sono derivate da manipolazioni genetiche (OGM). Può contenere tracce d'orzo.

Data __01/02/2024__

Firma 