

 QMR.23	СОЛОД ПИВОВАРНИЙ ЯЧМІННИЙ СВІТЛИЙ Тип: Дистилінг	ТОВ «Малтюрор Юкрєйн»
	Врожай 2020	02.08.20.02

Назва показника	Одиниці виміру	Специфікація
Масова частка вологи (вологість)	%	≤ 4,5
Масова частка екстракту в сухій речовині солоду тонкого помелу	%	≥ 80,0
Різниця масових часток екстрактів у сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%	≤ 2,0
Тривалість оцукрювання	хв	≤ 15
Колір лабораторного сусла	°EBC	≤ 5,0
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду	%	≤ 11,0
Індекс Кольбаха	%	40 - 44
Фріабільність	%	≥ 80,0
Прозорість сусла	-	Прозорий з блиском
Просів через сито (2,2 x 20) мм	%	≤ 2,0
Залишок на ситі (2,2 x 20) мм	%	≥ 90,0
Прогнозований вихід спирту (PSY)	л/т	≥ 400

Значення і перелік параметрів специфікації, включаючи параметри по харчовій безпеці, можуть бути переглянуті у відповідності з побажаннями Замовника.

Параметри харчової безпеки (мікотоксини, пестициди, важкі метали) визначаються у відповідності до законодавчих вимог України, а також згідно внутрішнього графіку компанії «Малтюрор».

Ми гарантуємо стабільність поставок і однорідність партій!

Продукт виготовлений у контрольованих умовах, встановлених Системою Менеджменту Якості і Харчової Безпеки, сертифікованої Бюро Верітас Сертифікейшн та у відповідності з вимогами стандартів ISO 9001 та 22000.