


| | | |
|--|--|------------------------|
|  QMR.23 | СОЛОД ПИВОВАРНИЙ ЯЧМІННИЙ ТЕМНИЙ Тип: Віденський | ТОВ «Малтюрорп Юкрейн» |
| | Врожай 2022 | 02.03.22.01 |

| Назва показника | Одиниці виміру | Специфікація |
|---|----------------|--------------|
| Масова частка вологи (вологість) | % | ≤ 5,5 |
| Масова частка екстракту в сухій речовині солоду тонкого помелу | % | ≥ 80,5 |
| Різниця масових часток екстрактів у сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів, | % | 1,0 – 2,0 |
| Колір лабораторного суслу | °EBC | 6,0 – 9,0 |
| Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду | % | ≤ 12,0 |
| Розчинний білок | % | 4,0 – 6,0 |
| Тривалість оцукрювання | хв | ≤ 15 |
| Фріабільність | % | ≥ 80,0 |
| Кількість скловидних зерен | % | ≤ 3,5 |
| Рівень рН | - | ≤ 6,1 |
| В'язкість лабораторного суслу | МПа/с | ≤ 1,60 |
| Діастатична сила | WK | ≥ 250 |

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 «Малтюрорп».

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.