

	СОЛОД ПИВОВАРЕННЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ / WHEAT MALT	ООО "Малтюроеп Юкрэйн" / "Malteurop Ukraine" LLC
	Урожай / Crop 2021	Спецификация стандартная / Standard specification 04.12.21.01

QMR.23

Параметры качества / <i>Quality Parameters</i>	Единицы измерения / <i>UNITS</i>	Спецификация / <i>Specification</i>
Влажность / <i>Moisture content, EBC Method 4.2</i>	%	≤ 5,5
Экстрактивность на сухое вещество / <i>Extract (dry material) EBC Method 4.5.1</i>	%	≥ 83,0
pH / <i>pH, EBC Method 8.17</i>	-	≤ 6,2
Цветность лабораторного сусла / <i>Colour, EBC Method 4.7.2</i>	°EBC	≤ 6,5
Вязкость лабораторного сусла / <i>Viscosity, EBC Method 4.8.</i>	mPa.s	≤ 1,90
Общий белок на сухое вещество / <i>Total Proteins (D.M.), EBC Method 4.3.1/4.3.2</i>	%	≤ 12,0
Растворимый белок на сухое вещество / <i>Soluble Proteins (D.M.), EBC Method 4.9.1/4.9.3</i>	%	≤ 6,0
Осахаривание / <i>Sacharification, Method EBC 4.5.1</i>	min	≤ 25
Диастатическая сила / <i>Diastatic power, EBC Method 4.12</i>	WK	≥ 250
β-Глюкан / <i>β-glucan, EBC Method 4.16.3</i>	ppm	≤ 150

**Значения и перечень параметров спецификации, включая параметры по пищевой безопасности, могут быть пересмотрены в соответствии с пожеланиями Заказчика.**

Параметры пищевой безопасности (микотоксины, пестициды, тяжелые металлы) определяются в соответствии с законодательными требованиями Украины, а также согласно внутреннему графику компании «Малтюроеп».

**Мы гарантируем стабильность поставок и однородность партий!**

Продукт произведен в контролируемых условиях, установленных Системой Менеджмента Качества и Пищевой Безопасности, сертифицированной Бюро Веритас Сертификейшн и в соответствии с требованиями стандартов ISO 9001 and 22000.

***Values and list of Specification parameters including Food Safety parameters can be discussed and revised according to Customer preferences.***

Food Safety parameters (mycotoxines, pesticides, heavy metals) are analyzed in accordance with legal requirements of Ukraine and by internal schedule of Malteurop.

**We guarantee stability of delivery and batches homogeneity.**

Product is produced in controlled conditions established by Quality Management System and Food Safety Management System certified by Bureau Veritas Certification, and in accordance with standards ISO 9001 and 22000.