

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 MONACO 17,5	

ANALISI	UNITA'	VALORE	SPECIFICHE	
			MIN	MAX
Umidità	%		2,0	4,0
Estratto	% s.s.		75,0	
Proteine totali	% s.s.		9,5	11,5
Tempo di saccharificazione	Min.			25
Colore del mosto	EBC		15,0	20,0
pH del mosto			5,80	
DMS precursori (SMM) (*)	µg DMS eq/gr			4,0
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 