

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO
CARAMEL

CODIGO MC-001-004

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:

Las maltas caramelos son un producto 100% natural, elaboradas a partir de la cebada malteada pasando por un proceso de tostación, obteniendo la caramelización de los azúcares presentes en el grano con lo cual se desarrolla sabores, aromas y colores únicos.

Declaración de ingredientes: Cebada.

APLICACIONES

Industria Cervecera

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Información de alérgenos Contiene gluten.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia Grano friable, color café dorado brillante

Aroma Característico.

Sabor Característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS – QUÍMICAS	Caramel 15L/40EBC	Caramel 25L/75EBC	Caramel 35L/100EBC	Caramel 45L/120EBC	Caramel 55L/150 EBC	Caramel 70L/190EBC	Caramel 90L/240EBC	Caramel 110L/290EBC	Especial 140L/370EBC	Caramel 170L/430EBC	Caramel 190L/500EBC
Extracto fino, % base seca.	> 65	> 65	> 65	> 65	> 65	> 65	> 65	> 65	> 65	> 65	> 65
Proteína, % base seca	9 - 12,5	9 - 12,5	9 - 12,5	9 - 12,5	9 - 12,5	9 - 12,5	9 - 12,5	9 - 12,5	9 - 12,5	9 - 12,5	9 - 12,5
Humedad (%)	< 7,0	< 7,0	< 7,0	< 7,0	< 7,0	< 6,0	< 5,0	< 5,0	< 5,0	< 5,0	< 5,0
Color (EBC)	30-60	60-90	90-110	110-130	130-170	170-215	215-265	265-325	325-410	410-475	475-545
Color (°L)	11-23	23-34	34-40	40-50	50-63	63-80	80-100	100-123	123-155	155-180	180-205
Rango de uso recomendado (%)	30	30	30	30	30	25	25	20	20	15	15

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

Envase: Sacos de 25Kg. de polipropileno.

Posibilidad de envasado diferente de acuerdo a requerimientos específicos de clientes; Favor preguntar.

Conservación y Vida Útil: En envase original la vida útil es de 24 meses.

El transporte y el almacenamiento deben ser en lugares frescos, secos, limpios, libres de plagas y de aromas extraños.

ETIQUETADO

Nombre de producto	Vida útil	Referencias del Fabricante
Número de lote	Peso neto	

Preparado por	Aprobado por	Fecha de aprobación	Página	N° Rev.
Coordinador y Fiscalizador SGIC	Jefe de Calidad	Abril 2017	1 of 1	4