

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO
MALTA TOSTADA

CODIGO MT-001-005

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:

Las maltas tostadas son un producto 100% natural, elaborada a partir del cuidadoso proceso de tostación de la cebada malta. Es un producto con sabores y aromas únicos.

Declaración de ingredientes: Malta

APLICACIONES

Industria Cervecera

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Información de alérgenos: Contiene gluten

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Grano color café
Aroma: A grano abiertamente tostado
Sabor: Característico a malta tostada

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS – QUÍMICAS	Brown 115L/300 EBC	Coffee 230L/600 EBC	Chocolate 350L/ 900 EBC
Extracto fino, % base seca	> 65	> 65	> 65
Proteína, % en base seca	9,0 – 12,5	9,0 – 12,5	9,0 – 12,5
Humedad (%)	< 5,0	< 5,0	< 5,0
Color (EBC)	270 – 330	540 – 660	800 – 1050
Color (°L)	105 – 125	210 – 250	300 – 400
Rango de uso recomendado (%)	15	15	15

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

Envase: Sacos de 25kg polipropileno.

Posibilidad de envasado diferente de acuerdo a requerimientos específicos de clientes

Conservación y Vida Útil: En envase original, 24 meses a partir de la fecha de despacho.

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	