

CARAMEL 35 L/100 EBC

Fecha: 22 de diciembre de 2021

I.- Información General

Caramel 35 L/100 EBC es un producto 100% natural, elaborada a partir de la malta verde. En su proceso de tostación se realiza una verdadera caramelización de los azúcares, desarrollando sabores, aromas y colores únicos

II.- Calidad

Apta para consumo humano y libre de sustancias dañinas o tóxicas.

III.- Calidad Sensorial

Apariencia : Grano friable, color café dorado brillante
Aroma : Agradable, más intenso que la malta Pilsen, dulce
Sabor : Agradable, dulce, acaramelado

IV.- Calidad Físico – Química

ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDICIÓN	RESULTADOS DE ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN
Lote	---	MC-211206	
Fecha de Fabricación	---	06-12-2021	
Humedad	%	4,0	Máx. 7,0
Color	EBC	102	90-110
Extracto fino s.s.	%	79,5	Mín. 65

V.- Duración

En envase original, saco de polipropileno, 24 meses desde su fecha de producción, almacenada en un lugar fresco, seco, limpio, libre de plagas y de aromas extraños. (Temperatura máxima sugerida 30° C).



Bruno J. González Luengo
Jefe de Control de Calidad
Talagante

Bgonzalez@maltexco.com
www.maltexco.com