

CERTIFICADO

CARAMEL 90L/240 EBC

I.- Información General

La Malta Caramelo es un producto 100% natural, elaborado a partir del tratamiento térmico de la malta verde en un tostador rotatorio de dedicado diseño.

La Malta Caramelo fabricado por MALTEXCO no contiene aditivos, preservantes y/o cualquier otro ingrediente artificial.

II.- Calidad

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

III.- Calidad Sensorial

Apariencia: grano friable, color café dorado brillante.

Aroma : más intenso que la malta Pilsen, dulce.

Sabor : dulce acaramelado.

IV.- Calidad Físico – Química

ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDICIÓN	RESULTADOS DE ANÁLISIS	Especificación
Lote	---	MC 230826	---
Fecha producción	---	26.08.2023	---
Humedad	%	3,5	<5,0
Color	°EBC	227	215-265
Extracto fino s.s.	%	77,5	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 Calidad
Talagante

Bgonzalez@maltexco.com
www.maltexco.com

08 de enero de 2024