

CERTIFICATE

Caramel 15L/40EBC

I.- Información General

Caramel 15 L/40 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-240404	-
Fecha Producción	---	04.04.2024	---
Humedad	%	4,7	Máx. 7,0
Color	°EBC	40	30-60
Extracto fino s.s.	%	73,0	Mín 65

V.- Duración

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 limpios, libres de plagas y de aromas extraños. Temperatura máxima 30°C; Humedad relativa ambiental 50%.



Bruno J. González Luengo
Jefe de Control de Calidad
Bgonzalez@maltexco.com
www.maltexco.com

12 de abril de 2024