

CERTIFICADO

PATAGONIA PILSEN

I.- Información General

La Malta es un producto 100% natural, elaborado a partir del proceso de malteado de cebada.

La Malta fabricada 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 amarillento

Olor : Aroma característico.

Sabor : Característico de la malta.

IV.- Calidad Físico – Química

ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDICIÓN	RESULTADOS DE ANÁLISIS Maltexco
Variedad	Sebastian	
Lote	MP-171108.8.12	
Humedad	%	4.1
Extracto Fino s.s.	%	80.7
Diferencia Extracto (Fino-grueso)	%	1.1
Hartong 45°C	%	35
Viscosidad	cP	1.52
Color del Mosto	EBC	4.2
Color del Mosto hervido	EBC	6.1
Proteína Total s.s.	%	10.6
N. Soluble	mgr/100 g	647

CERTIFICADO

Kolbach	%	38
ph del Mosto	N/A	6.0
Friabilidad	%	82.7
Granos Harinosos	%	98
Granos Vitreos	%	2
<u>Clasificación</u> Sobre >2.5 mm	%	95
Bajo < 2.2 mm	%	1.5

V.- Duración

La duración de la Malta es de 24 meses desde su fecha de despacho, almacenada en un lugar fresco, seco, limpio, libre de plagas y de aromas extraños. (Temperatura máxima sugerida 30° C).



Mónica Díaz Williams
Jefe de Control de Calidad

mdiaz@maltexco.com

www.maltexco.com

01 de diciembre de 2017