

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO
PATAGONIA VIENNA

CODIGO MB-006-001

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Patagonia Viena es una malta elaborada a partir de cebada de dos hileras. Se realiza mediante un proceso de secado especial a altas temperaturas que aumenta el aroma de malta, y le da un sutil sabor a galleta. Añade tonos dorados en la cerveza final. Tiene suficiente poder diastásico para ser utilizada como malta base hasta el 100% en algunos estilos de cerveza, y puede ser utilizado como malta especial para intensificar el sabor a malta.

Declaración de ingredientes: Cebada

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Información de alérgenos	Contiene gluten	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Apariencia	Grano friable de color amarillo	
Aroma	Característico	
Sabor	Característico	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS	RANGO	UNIDAD
Extracto fino, % base seca.	≥ 78	%
Proteína, % base seca	9,0 – 12,5	%
Humedad	≤ 5,5	%
Color	5,5 – 7,5 2,5 – 3,3	EBC °L
Tiempo de sacarificación	≤ 15	minutos
CONTAMINANTES *	RANGO	UNIDAD
Nitrosaminas *	≤ 2,5	µg/kg
Arsenico *	≤ 0,5	mg/kg
Mercurio*	≤ 0,05	mg/kg
Plomo *	≤ 0,2	mg/kg
Cadmio *	≤ 0,1	mg/kg
Zinc *	≤ 25	mg/kg
Micotoxinas *	Free	mg/kg
Residuos de pesticidas *	Free	mg/kg

* Valor monitoreado por nuestro sistema de control de calidad. No se entrega en el certificado de análisis.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

Envase: Saco de 25 Kg. de polipropileno.

Posibilidad de envasado diferente de acuerdo a requerimientos específicos de clientes.

Conservación y vida útil: En envase original la vida útil es de 24 meses.

El transporte y el almacenamiento deben ser en lugares frescos, secos, limpios, libres de plagas y de aromas extraños.

ETIQUETADO

Nombre del producto	Vida útil	Referencias del fabricante
Número de lote	Peso neto	

Preparado por	Aprobado por	Fecha de Aprobación	Page	Rev N°:
Coordinador SGIC	Jefe de Calidad	Abril 2017	1	1