



Produkt Spezifikation

BEST Caramel® Amber

Ernte: 2018

Hergestellt aus Qualitätssommergerste mit unserem einzigartigen Karamellisierungsverfahren. Wir verwenden sorgfältig ausgewählte Körner. BEST Caramel® Amber wird durch einen speziellen Prozess hergestellt, bei dem Grünmalz nach dem Keimen schonend geröstet wird. BEST Caramel® Amber führt zu typischem Karamellaroma im Bier. Schaumstabilität und Vollmundigkeit werden auch erhöht.

Aroma: Mandel, Keks, Biskuit, Dattel

Die folgenden Werte sind erntebedingten Schwankungen unterworfen. Die Analysenvorschriften sind in MEBAK „Brautechnische Analysenmethoden-Rohstoffe“ beschrieben.

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	75,0		%
Eiweiß wfr.		12,0	%
Würzefarbe	61	80	EBC
pH Kongreßwürze	5,0	5,8	

Rohstoff:	Zweizeilige Sommerbraugerste
Rohstoffherkunft:	Deutschland
Zutaten:	Gerste, Wasser
Einsatz:	Brauerei, Lebensmittelindustrie
In der Brauerei:	bis zu 50%
In der Lebensmittelindustrie:	Für Amber-Biere, Bock, Dunkelbiere, Märzen, Weizenbiere, viele andere nach Bedarf
Verpackung:	25-kg/55-lb Sack, 50-kg/110-lb Sack, BigBag, lose
Haltbarkeit:	Bei Beachtung und Gewährleistung der für hochwertiges Braumalz erforderlichen Lagerbedingungen [max. 20° C (68° F), 35 RH %] behalten unsere Markenprodukte ihre hervorragenden Eigenschaften für mindestens 24 Monate.

Produkt Spezifikation

BEST Caramel® Amber

Ernte: 2018

Hinweis:

Alle Rohstoffe werden auf Pestizide, Mykotoxine sowie Schwermetalle untersucht und erfüllen die Anforderungen der VO (EG) 165/2010 und 369/2005.

Alle BEST Malze werden regelmäßig auf N-Nitrosodimethylamine (NDMA) untersucht. Deren Nitrosamine-Gehalt liegt unter dem zulässigen Grenzwert.

Alle BEST Malze entsprechen der VO (EG) Nr. 1829/2003, 1830/2003, 49/2000, 18/2001 und 50/2000. Wir arbeiten ohne Bestrahlung sowie ohne gentechnisch veränderte Rohstoffe, Zutaten oder Zusatzstoffe.

Alle BEST Malze sowie deren Verpackung werden in strikter Übereinstimmung mit DIN EN ISO 9001:2015 und HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) food safety management system hergestellt.

BEST Malze entsprechen dem deutschen Reinheitsgebot.

Der Anbau der Gerste bis zur Lieferung des Malzes erfolgt gemäß der Verordnung EG / 178/2002.

Weitere Eigenschaften:

- Parameter:
 - o Pflanzenverunreinigung / Fremde Getreide : max. 1 %
 - o Fremdkörper (Metall / Glas) : Abwesenheit
 - o Nicht pflanzliche Partikel : max 0,1 %
- Mikrobiologie :
 - o Gesamtkeimzahl bei 30° C (86 °F): max. 50 000 UFC / g
 - o Schimmelpilze : max. 5 000 UFC / g
 - o E. Coli : max. 50 UFC / g
 - o Mikroorganismen sulfito Reduktion bei 46° C (114,8 °F): max. 50 UFC / g
 - o Staphylococcus coagulasa positiv bei 37° C (98,6 °F) : max. 10 UFC / g
 - o Salmonellen : Abwesenheit / 25 g
- Mykotoxine:
 - o Aflatoxin B1 : max. 5 µg / kg
 - o Aflatoxin B1+B2+G1+G2 : max. 10 µg / kg
 - o Ochratoxin : max. 3 µg / kg
 - o Zearalenone : max. 300 µg / kg
 - o Deoxynivalenol (DON) : max. 1250 µg / kg
- Schwermetalle :
 - o Blei : max. 0,2 mg / kg
 - o Cadmium : max. 0,1 mg / kg
- Der Einsatz von ionisierender Bestrahlung wird ausgeschlossen.

Heidelberg, September 2018



Leiter Qualitätsmanagement