

## BEST Diastase Malz

BEST Diastase Malz kann in der Back- und Lebensmittelindustrie als Basisprodukt eingesetzt werden. Das Malz weist einen höheren Eiweißgehalt auf, gepaart mit einer sehr starken Enzymatik zum optimalen Aufschluss und Abbau von Stärke. Helle Malze haben üblicherweise eine diastatische Kraft von etwa 300 WK (Windisch-Kolbach-Grad). Diastase Malze von BESTMALZ liegen bei mindestens 520 WK. BEST Diastase Malz wird aus Qualitätswintergerste hergestellt.

**Aroma:** Getreide

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

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		7	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	83		%
Eiweiß wfr.	10,5	13	%
Würzefarbe	2,5/1,4	4,5/2,2	EBC/ L
Diastatische Kraft	520	600	WK
pH-Kongresswürze	5,7	6	EBC
Alpha -amylase	250		Phadebas(Ulmer Spatz)

### Rohstoff

Qualitätsbraugerste

### Rohstoffherkunft

Deutschland

### Zutaten

Gerste, Wasser

### Einsatz

Brauerei, Lebensmittelindustrie

### Anwendung in der Brauerei

Schüttungsanteil bis zu Bäckerei, Lebensmittelindustrie

### Anwendung in der Lebensmittelindustrie

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 Diastase Malz

---

### Hinweis

Alle Rohstoffe werden auf Pestizide, Mykotoxine sowie Schwermetalle untersucht und erfüllen die Anforderungen der VO (EG) 165/2010 und 396/2005.

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

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

- Pflanzenverunreinigung/Fremde Getreide: max. 1 %
- Fremdkörper (Metall/Glas): Abwesenheit
- Nicht pflanzliche Partikel: max 0,1 %

#### Mykotoxine

- Aflatoxin B1: max. 2 µg/kg
- Aflatoxin B1+B2+G1+G2: max. 4 µg/kg
- Ochratoxin: max. 3 µg/kg
- Zearalenone: max. 100 µg/kg
- Deoxynivalenol (DON): max. 750 µg/kg

#### Schwermetalle

- Blei: max. 0,2 mg/kg
- Cadmium: max. 0,05 mg/kg

**Der Einsatz von ionisierender Bestrahlung wird ausgeschlossen.**

---

Heidelberg, Februar 2025



**Dirk Schneider**

Leiter Qualitätsmanagement