WEYERMANN® SPEZIALMALZE

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt: Weyermann® Bioland Röstmalzextrakt (Bioland RME) **Ernte: 2023**

Weyermann® Bioland RME wird aus Bioland-Gerstenröstmalz (Weyermann® Bioland CARAFA®) hergestellt. Um die Farbe und den Extraktgehalt zu erreichen wird der Malzextrakt unter Vakuum schonend eingedickt und sofort bei 70-75°C abgefüllt. Es wird durch ein spezielles Verfahren entbittert, verursacht keine Trübungen und ist sehr pH-stabil. Weyermann® Bioland RME hat nach der Kennzeichnungsverordnung keine E-Nummer. Die Herstellung erfolgt nach den aktuellen lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Wir setzen keine gentechnisch manipulierten Roh- und Hilfsstoffe ein. Weyermann® Bioland RME eignet sich sehr gut zur Färbung aller Arten von Lebensmitteln wie Brot, Backwaren, Getränke, Spirituosen und pharmazeutischen Produkten.

Rohstoff: Bioland-Qualitätsbraugerste

Herkunft: Deutschland

Zutaten: Wasser
Bioland Gerstenröstmalz

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Einsatz: Brot; Gebäck; Snacks; Pizza/Pasta; Eis; Getränke; Gewürze; Fleisch- und Wurstwaren; Fisch und Fischprodukte; Convenience; Soßen;

Die folgenden Werte sind erntebedingten Schwankungen unterworfen. Die Analysenvorschriften sind in "Brautechnischen Analysenmethoden-Rohstoffe" (MEBAK) beschrieben.
Die Farbanalyse der Caramel- und Röstmalze wird mit dem Hellige Neo-Komparator durchgeführt und ist die Referenzmethode.

Parameter:	Minimalwert:	Maximalwert:	Einheit:
Extrakt		53	GG%/BRIX°
Farbe (EBC)	8100	8600	EBC
Farbe (Lovibond)	3054,2	3242,7	Lovibond
Spezifisches Gewicht (ME)	1,13	1,28	kg/l
pH-Wert	3,6	4,9	
Viskosität		2000	m Pa s

Verpackung: 11,8 kg, 25 kg Kanister, 1180 kg Container

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt: Weyermann® Bioland Röstmalzextrakt (Bioland RME) **Ernte: 2023**

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Im Rahmen unseres zertifizierten Qualitätsmanagementsystems nach DIN ISO 9001:2015, nach FSSC 22000/5 in der Heinz Weyermann® Röstmalzbierbrauerei GmbH und unseres zertifizierten HACCP-Systems nach Rev. 4/2003 bestätigen wir für die Produkte von Weyermann® die Einhaltung aller derzeit in Deutschland und in der Europäischen Union gültigen lebensmittelrechtlichen Gesetze und Verordnungen.

Lebensmittelsicherheit hat bei Weyermann® oberste Priorität.

Deshalb werden alle Rohstoffe in einem strengen Screening Programm, das in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Mälzer Bund festgelegt wird, auf Pestizide, Mykotoxine und Schwermetalle in einem akkreditierten Labor (SGS Fresenius) untersucht.
Die von Weyermann® verwendeten Rohstoffe erfüllen somit die Verordnungen (EU) Nr. 123/2005, 165/2010, 396/2005 und 915/2023.

Die NDMA-Werte liegen unterhalb des technischen Richtwertes. Die Einhaltung dieser Grenzwerte wird durch regelmäßige Kontrollen sichergestellt.

Weyermann® verwendet keine genetisch veränderten Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe gemäß den Verordnungen (EU) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

Unsere Produkte sind gemäß den Verordnungen (EU) Nr. 178/2002 und 1935/2004 rückverfolgbar.

Zur Herstellung unserer Produkte werden keine Nanomaterialien und keine Hormone verwendet.

Der Einsatz von ionisierender Bestrahlung wird ausgeschlossen.

Die Herstellung erfolgt nach dem "Deutschen Reinheitsgebot".

Unser Produkt wurde nach EU-Öko VO (EG) Nr. 2018/848 erzeugt, hergestellt und gekennzeichnet. Weyermann® ist durch die Kiwa BCS Ökogarantie, Nürnberg nach EU-Öko VO zertifziert und hat die Kontrollstellennummer DE-ÖKO-001. Zusätzlich ist Weyermann® nach den strengen Vorgaben des Bioland-Verbandes zertifiziert.

Weitere Informationen	Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG Brennerstraße 17-19, 96052 Bamberg