WEYERMANN® SPEZIALMALZE

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt: Weyermann® Demeter Roggenröstmalz **Ernte: 2023**

Hergestellt aus feinstem Qualitätsbrauroggen aus Demeter-Anbau. Es wirkt stark färbend und verleiht einen röstaromatischen Glanz.
Aroma: milde Kaffee-, Schokoladen-, Nuss- und Brotnoten

Rohstoff: Demeter-Qualitätsbrauroggen

Herkunft: Deutschland

Zutaten: Demeter Roggen
Wasser

Empfohlene Zugabe:

Brauerei	bis in % (für Spezialrezepturen höherer Einsatz möglich):	5
Lebensmittelindustrie	nach Bedarf	

Einsatz: Roggenbiere; Mehrkornbiere; obergärige Biere; Spezialbiere;

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:
Wassergehalt		4	%
Extrakt (wasserfrei)	65		%
Farbe (EBC)	400	700	EBC
Farbe (Lovibond)	151,3	264,4	Lovibond

Verpackung: 25kg Sack, Big Bag, lose

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

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt: Weyermann® Demeter Roggenröstmalz **Ernte: 2023**

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 Demeter-Verbandes zertifziert.

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