



Belgian Malts that Make You

麦芽规格

CH TEAU CHOCOLAT NATURE (巧克力)
收获年份 2023

项目	单位
水份含量	
浸出物(干态)	
麦汁色度	EBC
特性	
比利时巧克力麦芽。烘焙温度：220° C，达到所需色度后即快速冷却。	

特征

巧克力麦芽是一种深度烘焙的麦芽，深褐色，这也是它名字的由来。它常被用作调整啤酒的颜色，本身带有一种坚果、，苦度也较低，原因是它烘干时间都较短，温度也较低。

Usage
深棕色黑啤酒，例如Stouts(司陶特)、Porters(波特)和深鸛色艾尔酒。
贮藏& 保存期限
麦芽应该贮藏于清洁、凉快(< 22 ° C)和干爽(< 35 RH %)的环境。在这样的条件下，我们建议未经研磨的麦芽，请在24个月内用完。已研磨的麦芽，请在3个月内使用完毕。
包装
我们提供您所需的麦芽包装运送方式：散装集装箱、25公斤袋装、50公斤袋装、400至1250公斤的大装袋。托盘包装则有850公斤（50公斤袋公斤袋装）/盘和1250公斤（大装袋）/盘。所有的包装方式均可装载于20集装箱出口。



认证机构: CERTISYS 地址: Av. de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 E
我们提供的有机麦芽是由 Castle
Malting(MalterieduCh teau) “城堡麦芽”公司生产，且经过正式授权
BIO 01认证)

重要

我们所有的麦芽产品从大麦种植，到制麦过程的各项工序，直至产品的运输交付，全程符合178-2002，可做到100%追溯。

我们所有的麦芽产品遵循传统制麦工艺，9天以上的制麦工艺赋予麦芽卓越的品质保障。

我们所有的麦芽不含有任何1829/2003定义的转基因成分，确保我们全部的麦芽均为转基因
麦芽的制造过程严格遵守国际认可的HACCP(危害分析关键控制点)体系和ISO 22000 食品

我们所有的麦芽符合欧盟和国际规定的最大允许残留农药限量、除草剂限量、杀菌剂限量、

我们所有的麦芽的运输仅采用已通过GMP认证的运输方。

您可通过访问我们的网站www.castlemalting.com来直接查看和打印您所购买的麦芽的检测

La Malterie du Ch teau SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: f
Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Register
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBA