

PROCEDENCIA: COOPERATIVA AGRÁRIA AGROINDUSTRIAL

TIPO DE MALTE: MALTE PALE ALE

LOTE: 5022468


PROTOCOLO:

ANÁLISES	CLASSIFICAÇÃO	LIM. INFERIOR	LIM. SUPERIOR	UNIDADE	RESULTADO
EXTRATO					
UMIDADE	EBC 4.2		4,5	%	4,4
EXTRATO M. F. I. A	EBC 4.5.1	81,5		%	81,6
COR					
COR DO MOSTO	EBC 4.7.1	5,5	7,0	EBC	6,7
FILTRABILIDADE					
VISCOSIDADE	MEBAK 4.1		1,6	m.Pa/s	1,52
BETA GLUCANOS	EBC 4.16.3		150	mg/l	122
NITROGÊNIO					
PROTEINA TOTAL	EBC 4.3.2	9,5	11,5	%	10,9
INDICE KOLBACH	EBC 4.9.2	45	53	%	48
MODIFICAÇÃO					
FRIABILIDADE	EBC 4.15	83,0		%	90
PODER ENZIMÁTICO					
PODER DISASTÁSICO	EBC 4.12	200		°WK	300
MICOTOXINAS					
DON (DESOXINIVALENOL)	UPLC		500	ppb	65,4
ZEA (ZEARALENONA)	UPLC		50	ppb	0
AFLA TOTAL (AFLATOXINAS)	UPLC		4	ppb	0
OCRA (OCRATOXINA)	UPLC		3	ppb	0
POUSIO TECNICO					
POUSIO TECNICO MINIMO	-			Dias	30

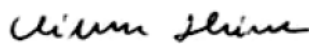
OBSERVAÇÕES

RECOMENDAÇÕES

MANTER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR, VALIDO ATÉ 07/07/2018. CONTÉM GLUTEM ALÉRGICOS: PRODUTO DERIVADO DE CEVADA PODENDO CONTER TRIGO, CENTEIO E AVEIA



CRISLANE BRASIL
QUALIDADE AGRÁRIA MALTE



VILMAR SCHUSSLER
COORDENADOR MALTARIA