

# MOUTERIJ DINGEMANS MOUT

**Kwaliteitszorgsysteem**

*Bij afdrukken reeds verouderd, check steeds het digitaal KHB voor de meest recente versie*

SPDoc0144

Print DATUM : 16/12/2015

VERSIE: 1

BLZ.: 1/1

## Specifications Maris Otter MD™

OPGESTELD DOOR: Ignace Dassonville datum: 14/10/2015	VERBETERD DOOR: Thomas Eysackers datum: 14/10/2015	VRIJGEGEVEN DOOR Karl Dingemans datum: 14/10/2015
--	--	---

Variety	:	2- row winterbarley
Moisture	:	max 4.5 %
Colour	:	max 3.5 EBC
Boiled wort colour	:	max 6.5 EBC
Extract fine D.M.	:	min 80 %
Fine/coarse grind extract difference	:	max 2.5 %
Soluble protein	:	4,2 – 4.8 %
Total protein	:	max 11.5 %
Kolbach	:	35 – 45
Friability	:	min 75 %
Whole Unmodified Grains	:	max 3 %
Wort Viscosity	:	max 1.65 cp
pH	:	max 6.0
NDMA content	:	max 2.5 ppb (**)
Final attenuation	:	min 80.0 % (*)
B –Glucans	:	max 250 ppm (*)
Diastatic power	:	min 230 WK (*)

(\*) is not mentioned on the analysis report

(\*\*) controlled by HACCP-plan ; not mentioned on the analysis report

Mycotoxines, pesticides and heavy metals controlled by HACCP-plan