

Sladovňa SESSLER, a.s.
Pri Kalvárii 17, 917 01 Trnava
www.sessler.sk

Organizácia má zavedený a udržiavaný systém manažerstva bezpečnosti potravín v súlade s požiadavkami kritérií stanovených v ISO 22000:2018, Certifikát číslo 4213962

Slad typu: Bavorský slad
Podľa: STN 56 6610

Analýza sladu:

Vlhkosť:	max. 4,0	% hmot.
Extrakt v pôv.:	min. 77	% hmot.
Farba:	10-20	j. EBC
Scukrenie:	25	min.
Stekanie:	číre	
Bielkoviny:	10-12,5	% hmot.
PH:	5,5-5,8	

Bez obsahu aditív - GMO-free.

Kampaň 2022 / 2023

Odrodové zloženie dodávky: Hordeum vulgare

Miesto a výrobná jednotka: Sladovňa Sessler a.s. Pri Kalvárii 17,917 01 Trnava

Trnava, 19.01.2023

Mgr. Monika Hutárová
vedúca laboratória