

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: Karamel tmavý
Podľa: STN 56 6610

Analýza sladu:

Vlhkosť:	4,0-5,5	% hmot.
Extrakt v pôv.:	73-77	% hmot.
Farba:	170-190	j. EBC
Bielkoviny	10-12,5	% hmot.
PH	5,1-5,5	

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