

**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 extra tmavý**  
**Podľa: STN 56 6610**

**Analýza sladu:**

<b>Vlhkosť:</b>	4,0-5,5	% hmot.
<b>Extrakt v pôv.:</b>	73-77	% hmot.
<b>Farba:</b>	240-260	j. EBC
<b>Bielkoviny</b>	10-12,5	% hmot.
<b>PH</b>	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*