

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: Plzenský slad
Podľa: STN 56 6610

Analýza sladu:

Vlhkosť:	max. 5,0	% hmot.
Extrakt v pôv.:	min. 80	% hmot.
Farba:	max. 4,5	j. EBC
Scukrenie:	15	min.
Stekanie:	číre	
Kolbach:	min. 36	
Bielkoviny:	9,0-12	% hmot.
PH:	5,6-6,0	% hmot.

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