

Numéro client : 25750
Référence de contrat : D23040023
N° échantillon : 230626-00033-E0006
Date d'émission : 30/06/2023

MALTERIE ARTISANALE MALT'IN POTT
98 Espace au Vernet
Route de l'Arny
74350 ALLONZIER LA CAILLE
France

Informations sur l'échantillon :
Matrice :
Identification de l'échantillon :

Date de réception : 26/06/2023 Quantité reçue : 1015 g
Malt d'orge
PILSEN (BLEND) LOT N°: 212023-V1 ET LOT N°: 232023-V2

Echantillon : 230626-00033-A0012
Matrice : Malt d'orge

Groupe d'analyses : Teneur en eau EBC 4.2
Méthode : Adapté de l'EBC 4.2
Date de mise en analyse : 28/06/2023

	Résultats	Unité	LOD/LOQ	Incertitudes	Critères	Source du critère
Teneur en eau	5,7	%	/	±0,1		

Groupe d'analyses : Extrait fine mouture
Méthode : Adapté de l'EBC 4.5.1
Date de mise en analyse : 28/06/2023

	Résultats	Unité	LOD/LOQ	Incertitudes	Critères	Source du critère
Extrait humide	76,4	% hum	/			
Extrait sec	81,0	% sec	/			
Vitesse de filtration	Normale (inférieur à 1 h)		/			
Vitesse de saccharification	10-15 min		/			

Groupe d'analyses : Couleur EBC (méthode visuelle)
Méthode : Adapté de l'EBC 4.7.2
Date de mise en analyse : 28/06/2023

	Résultats	Unité	LOD/LOQ	Incertitudes	Critères	Source du critère
Couleur EBC	3,3	EBC	/			

Groupe d'analyses : Viscosité
Méthode : Adapté de l'EBC 4.8
Date de mise en analyse : 28/06/2023

	Résultats	Unité	LOD/LOQ	Incertitudes	Critères	Source du critère
Résultat	1,53	mPa/s	/			

Groupe d'analyses : Azote amine libre
Méthode : Adapté de l'EBC 4.10 flux continu
Date de mise en analyse : 30/06/2023

Les informations en italique ont été fournies par le client.

Les résultats rendus dans le présent rapport d'essai ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.

La reproduction de ce document n'est autorisée que sous sa forme intégrale, il comporte 2 page(s).

La déclaration de conformité est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

En cas de déclaration de conformité, l'incertitude associée au résultat n'est pas prise en compte.

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seules analyses couvertes par l'accréditation (identifiées par le symbole *).

	Résultats	Unité	LOD/LOQ	Incertitudes	Critères	Source du critère
Azote aminé libre	107	mg/l	/			
Commentaires	/					

Groupe d'analyses : [Pouvoir diastasique](#)
Méthode : [Adapté de l'EBC 4.12.2 Flux continu](#)
Date de mise en analyse : [29/06/2023](#)

	Résultats	Unité	LOD/LOQ	Incertitudes	Critères	Source du critère
Pouvoir diastasique sur humide	274	WK	/			
Pouvoir diastasique sur sec	290	WK	/			

Groupe d'analyses : [Beta glucanes solubles du moût](#)
Méthode : [Adapté de l'EBC 8.13.2 flux](#)
Date de mise en analyse : [30/06/2023](#)

	Résultats	Unité	LOD/LOQ	Incertitudes	Critères	Source du critère
Beta glucanes	168	mg/l	/			
Commentaires	/					

Groupe d'analyses : [Friabilité](#)
Méthode : [EBC 4.15](#)
Date de mise en analyse : [27/06/2023](#)

	Résultats	Unité	LOD/LOQ	Incertitudes	Critères	Source du critère
Farine*	85	%	/	±4		
Résultat GE*	1,1	%	/	±1,6		
Commentaires*	La teneur en eau du malt doit être comprise entre 3.5 % et 5.0 % sinon le résultat de la friabilité peut être affecté.					

Le 30/06/2023

[Sandrine BAGNON](#)
Responsable laboratoire
Matières premières et
Boissons



Les informations en italique ont été fournies par le client.

Les résultats rendus dans le présent rapport d'essai ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire.

La reproduction de ce document n'est autorisée que sous sa forme intégrale, il comporte 2 page(s).

La déclaration de conformité est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

En cas de déclaration de conformité, l'incertitude associée au résultat n'est pas prise en compte.

L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seules analyses couvertes par l'accréditation (identifiées par le symbole *).