

**BIRRA PERONI**Sede Legale: Via R. Birolli, 8 - 00155 Roma
Tel. +3906225441 - www.birraperoni.it**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****BRAND:****KOZEL DARK****PRODUZIONE:** Prodotta: in Repubblica Ceca (Pilsen); Confezionata: in Italia (Padova)**INGREDIENTI:** Acqua, Malto d'ORZO, Luppolo, Zucchero**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO****TIPO DI BIRRA:** Dark lager**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Birra con note caramellate e tostate con un leggero sapore di luppolo**PRINCIPALI DATI ANALITICI:**

- Grado primitivo	9,10	°P
- Alcol	3,5	%v/v
- Estratto Reale	3,70	°P
- Colore	66,0	EBC
- Anidride carbonica	5,0	g/l

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per100ml di birra)

(ex Reg. EU 1169/2011)

- Energia	33 kcal/139 kJ
- Grassi	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
- Carboidrati	3,2 g
di cui zuccheri	0,9 g
- Proteine	<0,5 g
- Sale	0 g

SPECIFICHE DI PROCESSO

Acqua:	Di provenienza esclusiva dagli acquedotti locali
Malto:	Da varietà selezionate di orzi distici a semina primaverile provenienti dall'Europa
Luppoli:	Dalle migliori regioni produttrici di Europa
Mosto:	Tecnologia a decozione a due miscele
Fermentazione:	Bassa fermentazione con utilizzo di coltura pura di lievito
Filtrazione:	Utilizzo di farine fossili come coadiuvante di filtrazione
Additivi:	Nessun additivo o conservante aggiunti
Allergeni (ex Reg.1169/2011):	Contiene malto d' ORZO

SPECIFICHE PACKAGING

Formato:	Bottiglia: 33/50(cl) "a perdere"; fusti in acciaio: 16/30(It);
Contenitore:	Bottiglia in vetro ambra; fusto in acciaio inox
Tipo di vetro:	Classe "A" alimentare " conforme alla legislazione italiana e alle direttive EU.
Tappi:	Tappi in acciaio senza stagno con mastice esente da PVC
Lotto di produzione:	L ("Lotto") 1 ("2021") 070 ("gg progr. anno") 2 ("linea di prod.") 14 ("ora di prod.")
TMC:	Termine minimo di conservazione: bottiglie 12 mesi, fusti 6 mesi
Consigli d'uso e di conservazione:	Conservare in luogo fresco ed asciutto, esente da odori sgradevoli preferibilmente ad una temperatura al di sotto di 25°C
Temperatura servizio:	6°C – 8°C

Data: 17_06_2021

Quality Assurance Manager: *David Mercarelli*