

## Bio-Weizenquellmehl Purvit fein (öko)

### Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Bio-Weizenmehl Type 550 mittels Extruder  
Sensorik: weißes bis cremefarbenes Pulver

### Inhaltsstoffe

100 % Bio-Weizenmehl Type 550 (öko)

### Qualität

Ökologischer Landbau nach VO (EG) 834/2007 - DE-ÖKO-003 - ; Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB); Mykotoxin-Höchstmengen-VO (MHmV); Rückstands-Höchstmengen-VO (RHmV); Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003

### Nährwertangaben je 100 g

|                                  |          |               |            |
|----------------------------------|----------|---------------|------------|
| Energie                          | 350 Kcal |               |            |
|                                  | 1487 KJ  |               |            |
| Protein                          | 11,2 g   | Ballaststoffe | 4,5 g      |
| Phenylalanin                     | 0,6 g    | Mineralstoffe | 0,5 g      |
| Fett                             | 1,2 g    | Natrium       | 2,111 mg   |
| Gesättigte Fettsäuren            | 0,2 g    | Kalium        | 154,121 mg |
| Einfach ungesättigte Fettsäuren  | 0,1 g    | Calcium       | 17,946 mg  |
| Mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 0,6 g    | Phosphor      | 114,007 mg |
| Kohlenhydrate                    | 73,7 g   | Eisen         | 1,056 mg   |
| Mono- / Disaccharide             | 0,3 g    | Wasser        | 8,9 g      |
| Polysaccharide                   | 73,0 g   |               |            |

### Chemische und physikalische Spezifikation

| Untersuchung        |          | min.   | max.   | Einheit |
|---------------------|----------|--------|--------|---------|
| Feuchtigkeit 130°C  | AA~QS011 |        | 11,00  | %       |
| Viskosität 8g Mix   | AA~QS005 | 25,00  | 40,00  | Skt     |
| Schüttgewicht 100ml | AA~QS006 | 600,00 | 700,00 | g/l     |

### Mikrobiologische Spezifikation

| Untersuchung         |          | max.    | Einheit |
|----------------------|----------|---------|---------|
| Aer.mes. Koloniezahl | AA~QS088 | 50000   | /g      |
| Hefen                | AA~QS089 | 1000    | /g      |
| Schimmelpilze        | AA~QS089 | 1000    | /g      |
| Enterobacteriaceae   | AA~QS091 | 100     | /g      |
| Coliforme Keime      | AA~QS090 | 100     | /g      |
| Escherichia coli     | AA~QS095 | negativ | /g      |
| Salmonellen          | AA~QS101 | negativ | /25g    |

### Sonstiges

Verpackung: siehe Verpackungsdatenblatt  
Garantierte Mindesthaltbarkeit: 12 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)