

## Weizenquellmehl Walze

### Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Weizenmehl Type 550 mittels Walzentrockner  
Sensorik: weißes bis cremefarbenes Pulver

### Inhaltsstoffe

100 % Weizenmehl Type 550

### Qualität

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	360 Kcal		
	1528 KJ		
Protein	11,5 g	Ballaststoffe	4,6 g
Phenylalanin	0,6 g	Mineralstoffe	0,5 g
Fett	1,2 g	Natrium	2,169 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,2 g	Kalium	158,350 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,1 g	Calcium	18,438 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,7 g	Phosphor	117,136 mg
Kohlenhydrate	75,7 g	Eisen	1,085 mg
Mono- / Disaccharide	0,3 g	Wasser	6,4 g
Polysaccharide	75,0 g		

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011	5,00	8,00	%
Viskosität 8g Mix	AA~QS005	45,00		Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	460,00	560,00	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)