

Roggenquellmehl pur Walze

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Roggenmehl Type 997 mittels Walzentrockner
Sensorik: graues Pulver

Inhaltsstoffe

100 % Roggenmehl Type 997

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	342 Kcal		
	1451 KJ		
Protein	8,2 g	Ballaststoffe	9,5 g
Phenylalanin	0,4 g	Mineralstoffe	0,9 g
Fett	1,3 g	Natrium	1,104 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,2 g	Kalium	314,701 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,3 g	Calcium	27,605 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,7 g	Phosphor	208,697 mg
Kohlenhydrate	74,4 g	Eisen	2,098 mg
Mono- / Disaccharide	1,1 g	Wasser	5,7 g
Polysaccharide	67,6 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011	5,00	8,00	%
Viskosität 8g Mix	AA~QS005	60,00		Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	480,00	580,00	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)