

Weizengrießflocken

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Weichweizengrieß mittels Walzentrockner
Sensorik: weiße bis cremefarbene Flöckchen

Inhaltsstoffe

100 % Weichweizengrieß

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	357 Kcal
	1514 KJ
Protein	11,0 g
Fett	0,9 g
Kohlenhydrate	76,1 g
Ballaststoffe	4,6 g
Mineralstoffe	0,4 g
Wasser	7,0 g

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011		7,00	%
aw-Wert	...		0,40	
Viskosität 8g Mix	AA~QS005	85,00	115,00	Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	190,00	250,00	g/l

Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Koloniezahl	AA~QS088	10000	/g
Hefen	AA~QS089	100	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	100	/g
Enterobacteriaceae	AA~QS091	100	/g
Escherichia coli	AA~QS095	10	/g
Bacillus cereus	AA~QS092	1000	/g
Salmonellen	AA~QS101	negativ	/25g

Sonstiges

Verpackung: siehe Verpackungsdatenblatt
Garantierte Mindesthaltbarkeit: 9 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)