

Hafervollkornquellmehl fein

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Hafervollkornmehl mittels Extruder

Sensorik: bräunlich-beiges Pulver

Inhaltsstoffe

100 % Hafervollkornmehl

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	367 Kcal		
	1549 KJ		
Protein	14,8 g	Ballaststoffe	5,6 g
Phenylalanin	0,8 g	Mineralstoffe	1,8 g
Fett	7,1 g	Natrium	5,964 mg
Gesättigte Fettsäuren	1,4 g	Kalium	266,374 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	2,5 g	Calcium	54,666 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,8 g	Phosphor	402,543 mg
Kohlenhydrate	60,8 g	Eisen	4,175 mg
Mono- / Disaccharide	1,1 g	Wasser	9,9 g
Polysaccharide	57,7 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA-QS011	8,00	11,00	%
Viskosität 9g Mix	AA-QS004	30,00	60,00	Skt
Schüttgewicht 100ml	AA-QS006	470,00	570,00	g/l
Sieb >100µm	AA-QS010		80,00	%
Sieb >200µm	AA-QS010		40,00	%

Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Koloniezahl	AA-QS088	50000	/g
Hefen	AA-QS089	1000	/g
Schimmelpilze	AA-QS089	1000	/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)