

Weizenflocken

Produktcharakteristik

Thermische Stabilisierung von Weizen mittels Mikronizer und anschließende Flockierung.

Sensorik: Braune Flocken

Inhaltsstoffe

100 % Weizen

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	303 Kcal		
	1285 KJ		
Protein	11,9 g	Ballaststoffe	13,5 g
Phenylalanin	0,7 g	Mineralstoffe	1,7 g
Fett	1,9 g	Natrium	7,824 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g	Kalium	387,117 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,3 g	Calcium	33,530 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,1 g	Phosphor	346,475 mg
Kohlenhydrate	59,6 g	Eisen	3,251 mg
Mono- / Disaccharide	0,6 g	Wasser	11,4 g
Polysaccharide	56,8 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011	9,00	13,00	%
Schüttgewicht 1000ml	AA~QS007	390,00	490,00	g/l

Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Koloniezahl	AA~QS088	500000	/g
Hefen	AA~QS089	10000	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	10000	/g
Coliforme Keime	AA~QS090	1000	/g
Escherichia coli	AA~QS095	negativ	/g
Salmonellen	AA~QS101	negativ	/25g

Sonstiges

Verpackung: siehe Verpackungsdatenblatt

Garantierte Mindesthaltbarkeit: 18 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)