

Roggenmalzschrot fein 25821

Produktcharakteristik

Röstung von Roggenmalz mittels Mikronizer und anschließende Schrotung.

Sensorik: Brauner Schrot

Inhaltsstoffe

100 % Roggenmalz

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	361 Kcal		
	1533 KJ		
Protein	10,1 g	Ballaststoffe	3,8 g
		Mineralstoffe	1,5 g
Fett	1,1 g	Natrium	0,600 mg
Kohlenhydrate	77,6 g	Kalium	4,900 mg
Mono- / Disaccharide	2,9 g	Calcium	2,000 mg
Polysaccharide	46,2 g	Phosphor	1,250 mg
		Eisen	12,200 mg
		Wasser	5,8 g

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011	4,00	7,00	%
a-Amylase	AA~QS049	5,00	30,00	E/g
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	470,00	570,00	g/l
Sieb >2000µm	AA~QS010		0,50	%
Sieb 1000-2000µm	AA~QS010	15,00		%
Sieb 500-1000µm	AA~QS010	40,00		%
Sieb 250-500µm	AA~QS010	12,00		%
Sieb 125-250µm	AA~QS010		8,00	%
Sieb <125µm	AA~QS010		20,00	%

Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Koloniezahl	AA~QS088	100000	/g
Hefen	AA~QS089	1000	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	1000	/g
Enterobacteriaceae	AA~QS091	100	/g
Bacillus cereus	AA~QS092	100	/g
Staphyl. aureus	AA~QS102	100	/g
Escherichia coli	AA~QS095	10	/g
Salmonellen	AA~QS101	negativ	/25g

Sonstiges

Verpackung: siehe Verpackungsdatenblatt

Garantierte Mindesthaltbarkeit: 12 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)