

Weizenkleie extrudiert gemahlen

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Behandlung von Weizenkleie mittels Extruder und anschließender Vermahlung
Sensorik: braunes feines Granulat

Inhaltsstoffe

100 % Weizenspeisekleie

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	176 Kcal		
	741 KJ		
Protein	16,3 g	Ballaststoffe	46,0 g
Phenylalanin	0,6 g	Mineralstoffe	6,3 g
Fett	4,7 g	Natrium	2,041 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,7 g	Kalium	1379,498 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,7 g	Calcium	68,363 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,4 g	Phosphor	1166,247 mg
Kohlenhydrate	16,9 g	Eisen	16,325 mg
Mono- / Disaccharide	1,8 g	Wasser	9,7 g
Polysaccharide	9,7 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA-QS011		11,00	%
Schüttgewicht 100ml	AA-QS006	400,00	500,00	g/l
Sieb >2000µm	AA-QS010		5,00	%

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

Kontaminanten Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Deoxynivalenol IQ	AA-QS117	750	µg/kg

Sonstiges

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