

Reismehl hydrolisiert 206616 (glutenfrei)

Produktcharakteristik

Enzymatische Stärkehydrolyse von Reismehl mit alpha-Amylase und anschließende Trocknung mittels Walzentrockner
Sensorik: weißes Pulver

Inhaltsstoffe

99,89 % Reismehl (glutenfrei)
0,08 % Tocopherol 30% (E306) (glutenfrei)
0,03 % Alpha-Amylase (glutenfrei)

Qualität

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB); Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) 178/2002; Kontaminanten-Höchstmengen nach Verordnung (EG) 1881/2006; Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003; Glutenfrei nach Verordnung (EG) 828/2014

Nährwertangaben je 100 g

Energie	370 Kcal		
	1570 KJ		
Protein	7,7 g	Ballaststoffe	1,5 g
Phenylalanin	0,4 g	Mineralstoffe	0,6 g
Fett	0,7 g	Natrium	4,279 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g	Salz (berechnet)	mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Kalium	111,250 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Calcium	7,488 mg
Kohlenhydrate	83,1 g	Phosphor	96,274 mg
Mono- / Disaccharide	1,2 g	Eisen	0,428 mg
Polysaccharide	81,7 g	Wasser	6,4 g

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigk.130°C (P1)	AA~QS011		7,00	%
Viskosität 6g Mix	AA~QS085		5,00	Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	400,00	500,00	g/l
a-Amylase ICC Nr.303	AA~QS120		0,01	CU/g
pH-Wert 10g	AA~QS017	6,40	7,40	
Gluten IQ	AA~QS113		2,00	mg/100g

Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Keimzahl	AA~QS088	10000	/g
Enterobacteriaceae..	AA~QS091	negativ	/20g
Cronobacter spp. Nw.	AA~QS096	negativ	/20g
Salmonellen	AA~QS101	negativ	/25g
Pseudomonaden	AA~QS100	100	/g
Bacillus cereus	AA~QS092	100	/g
Anaer. mes. Sporenb.	AA~QS094	100	/g
Hefen	AA~QS089	100	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	100	/g
Escherichia coli	AA~QS095	10	/g
Koag. pos. Staph.	AA~QS102	100	/g

Sonstiges

Verpackung: Faltensack neutral weiß 35x18x95, Folie 20 µm (4020)
Garantierte Mindesthaltbarkeit: 12 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)