

## Reismehl hydrolisiert, glutenfrei

### Produktcharakteristik

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

### Inhaltsstoffe

100 % Reismehl (diät)

### 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	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	Kalium	111,250 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Calcium	7,488 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Phosphor	96,274 mg
Kohlenhydrate	83,1 g	Eisen	0,428 mg
Mono- / Disaccharide	1,2 g	Wasser	6,4 g
Polysaccharide	81,7 g		

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011		7,00	%
Viskosität 6g Mix	AA~QS085		5,00	Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	400,00	500,00	g/l
a-Amylase	AA~QS049		1,00	E/g
pH-Wert 10g	AA~QS017	6,40	7,40	
Gluten	AA~QS113		2,00	mg/100g

### Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Koloniezahl	AA~QS088	10000	/g
Enterobacteriaceae..	AA~QS091	negativ	/20g
Cr. sakazakii	AA~QS096	negativ	/20g
Salmonellen	AA~QS101	negativ	/25g
Pseudomonaden	AA~QS100	100	/g
Bacillus cereus	AA~QS092	100	/g
Anaerobe Sporen.	AA~QS094	100	/g
Hefen	AA~QS089	100	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	100	/g

### Sonstiges

Verpackung: siehe Verpackungsdatenblatt

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