

## Hafervollkornquellflocken

### Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Hafervollkornmehl mittels Walzentrockner

Sensorik: bräunlich-beige Flocken

### Inhaltsstoffe

100 % Hafervollkornmehl

### 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	382 Kcal		
	1616 KJ		
Protein	15,5 g	Ballaststoffe	5,8 g
Phenylalanin	0,9 g	Mineralstoffe	1,9 g
Fett	7,4 g	Natrium	6,222 mg
Gesättigte Fettsäuren	1,5 g	Kalium	277,904 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	2,6 g	Calcium	57,033 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,9 g	Phosphor	419,967 mg
Kohlenhydrate	63,5 g	Eisen	4,355 mg
Mono- / Disaccharide	1,1 g	Wasser	6,0 g
Polysaccharide	60,2 g		

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011		7,00	%
Viskosität 8g Mix	AA~QS005	60,00	90,00	Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	180,00	200,00	g/l

### Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer. mes. Koloniezahl	AA~QS088	10000	/g
Hefen	AA~QS089	500	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	500	/g
Enterobacteriaceae	AA~QS091	100	/g
Bacillus cereus	AA~QS092	100	/g
Salmonellen	AA~QS101	negativ	/25g

### Sonstiges

Verpackung: siehe Verpackungsdatenblatt

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