

## Weizenkeimmehl stabilisiert

### Produktcharakteristik

Thermische Stabilisierung von mühlenfrischen Weizenkeimen mittels Entbitterungstrommel.  
Sensorik: goldgelbes Pulver

### Inhaltsstoffe

100 % Weizenkeime

### 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	323 Kcal		
	1359 KJ		
Protein	28,7 g	Ballaststoffe	18,3 g
Phenylalanin	1,2 g	Mineralstoffe	4,3 g
Fett	9,5 g	Natrium	5,176 mg
Gesättigte Fettsäuren	1,9 g	Kalium	869,490 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	1,6 g	Calcium	72,458 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5,3 g	Phosphor	1138,618 mg
Kohlenhydrate	30,5 g	Eisen	8,384 mg
Mono- / Disaccharide	15,7 g	Wasser	8,6 g
Polysaccharide	11,9 g		

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011		10,00	%
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	420,00	500,00	g/l
Sieb >1000µm	AA~QS010		3,00	%
Sieb >500µm	AA~QS010		40,00	%
Sieb >100µm	AA~QS010	30,00	70,00	%
Sieb <100µm	AA~QS010	10,00	60,00	%

### Sonstiges

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