

Weizenquellmehl Purvit fein

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Weizenmehl Type 550 mittels Extruder
Sensorik: weißes bis cremefarbenes Pulver

Inhaltsstoffe

100 % Weizenmehl Type 550

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	351 Kcal		
	1489 KJ		
Protein	11,2 g	Ballaststoffe	4,5 g
Phenylalanin	0,6 g	Mineralstoffe	0,5 g
Fett	1,2 g	Natrium	2,114 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,2 g	Kalium	154,290 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,1 g	Calcium	17,965 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,6 g	Phosphor	114,132 mg
Kohlenhydrate	73,8 g	Eisen	1,057 mg
Mono- / Disaccharide	0,3 g	Wasser	8,8 g
Polysaccharide	73,0 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011		11,00	%
Viskosität 8g Mix	AA~QS005	25,00	40,00	Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	600,00	700,00	g/l

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

Sonstiges

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