

## Maisquellmehl pur Marit fein

### Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Maismehl mittels Extruder  
Sensorik: gelbes Pulver

### Inhaltsstoffe

100 % Maismehl

### 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	334 Kcal		
	1416 KJ		
Protein	9,2 g	Ballaststoffe	9,7 g
Phenylalanin	0,4 g	Mineralstoffe	1,2 g
Fett	2,9 g	Natrium	0,722 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g	Kalium	123,818 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,9 g	Calcium	18,573 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,5 g	Phosphor	264,145 mg
Kohlenhydrate	67,7 g	Eisen	2,476 mg
Mono- / Disaccharide	1,2 g	Wasser	9,2 g
Polysaccharide	63,5 g		

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011		11,00	%
Viskosität 9g Mix	AA~QS004	25,00	40,00	Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	450,00	600,00	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)