

## Bio-Weizenquellmehl Purvit grob (öko)

### Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Bio-Weizenmehl Type 550 mittels Walzentrockner  
Sensorik: weiße bis cremefarbene kleine Flöckchen

### Inhaltsstoffe

100 % Bio-Weizenmehl Type 550 (öko)

### Qualität

Ökologisches Erzeugnis nach Verordnung (EU) 2018/848 (Kontroll-Nr. DE-ÖKO-003); Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB); Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) 178/2002; Kontaminanten-Höchstmengen nach Verordnung (EG) 1881/2006; Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003

### Nährwertangaben je 100 g

Energie	367 Kcal		
	1557 KJ		
Protein	11,4 g	Ballaststoffe	4,6 g
Phenylalanin	0,6 g	Mineralstoffe	0,5 g
Fett	1,2 g	Natrium	2,158 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,2 g	Salz (berechnet)	5,394 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,1 g	Kalium	157,504 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,6 g	Calcium	18,340 mg
Kohlenhydrate	75,3 g	Phosphor	116,510 mg
Mono- / Disaccharide	0,3 g	Eisen	1,079 mg
Polysaccharide	74,6 g	Wasser	6,9 g

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigk.130°C (P1)	AA~QS011	6,00	9,00	%
Viskosität 8g Mix	AA~QS005	45,00		Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	350,00	450,00	g/l

### Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Keimzahl	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: Faltensack neutral 35x15x95 (4017)  
Garantierte Mindesthaltbarkeit: 12 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)