

Maisquellmehl pur Walze

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Maismehl mittels Walzentrockner

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 | 344 Kcal | | |
| | 1460 KJ | | |
| Protein | 9,5 g | Ballaststoffe | 10,0 g |
| Phenylalanin | 0,4 g | Mineralstoffe | 1,2 g |
| Fett | 3,0 g | Natrium | 0,745 mg |
| Gesättigte Fettsäuren | 0,3 g | Kalium | 127,636 mg |
| Einfach ungesättigte Fettsäuren | 1,0 g | Calcium | 19,145 mg |
| Mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 1,6 g | Phosphor | 272,291 mg |
| Kohlenhydrate | 69,8 g | Eisen | 2,553 mg |
| Mono- / Disaccharide | 10,8 g | Wasser | 6,4 g |
| Polysaccharide | 65,5 g | | |

Chemische und physikalische Spezifikation

| Untersuchung | | min. | max. | Einheit |
|---------------------|----------|--------|--------|---------|
| Feuchtigkeit 130°C | AA-QS011 | 5,00 | 8,00 | % |
| Viskosität 9g Mix | AA-QS004 | 45,00 | 70,00 | Skt |
| Schüttgewicht 100ml | AA-QS006 | 410,00 | 510,00 | 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)