

Maisquellstärke Walze

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Maisstärke mittels Walzentrockner
Sensorik: weißes Pulver

Inhaltsstoffe

99,97 % Maisstärke
0,03 % Ascorbylpalmitat (E304)
0,0025 % Zitronensäure (E330)

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	366 Kcal		
	1557 KJ		
Protein	0,5 g	Ballaststoffe	1,1 g
Phenylalanin	0,0 g	Mineralstoffe	0,2 g
Fett	0,1 g	Natrium	2,123 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,0 g	Kalium	7,430 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,0 g	Calcium	2,123 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,0 g	Phosphor	3,184 mg
Kohlenhydrate	90,9 g	Eisen	0,531 mg
Mono- / Disaccharide	0,0 g	Wasser	7,2 g
Polysaccharide	90,9 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Sieb >500µm	AA~QS010		2,00	%
Sieb >315µm	AA~QS010		8,00	%
Viskosität 20g	AA~QS074	1800,00	3000,00	mPas
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	350,00	480,00	g/l
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011	4,00	9,00	%
pH-Wert 5g	AA~QS057	5,00	7,50	
Wasseraufnahme 3g	AA~QS075	7,00	9,00	ml
Gluten	AA~QS113		2,00	mg/100g

Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Koloniezahl	AA~QS088	1000	/g
Hefen	AA~QS089	10	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	10	/g
Enterobacteriaceae	AA~QS091	10	/g
Coliforme Keime	AA~QS090	10	/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)