

## Reisquellmehl pur Reivit grob

### Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Reismehl mittels Walzentrockner  
Sensorik: weiße kleine Flöckchen

### Inhaltsstoffe

100 % Reismehl

### 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	364 Kcal		
	1548 KJ		
Protein	7,6 g	Ballaststoffe	1,5 g
Phenylalanin	0,4 g	Mineralstoffe	0,6 g
Fett	0,7 g	Natrium	4,219 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g	Kalium	109,705 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Calcium	7,384 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Phosphor	94,937 mg
Kohlenhydrate	82,0 g	Eisen	0,422 mg
Mono- / Disaccharide	0,2 g	Wasser	7,7 g
Polysaccharide	81,5 g		

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011	6,00	9,00	%
Viskosität 9g Mix	AA~QS004	60,00		Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	350,00	450,00	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)