

Weizenvollkornquellmehl fein

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Weizenvollkornmehl mittels Extruder
Sensorik: bräunlich-beiges Pulver

Inhaltsstoffe

100 % Weizenvollkornmehl für Extruder

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	311 Kcal		
	1321 KJ		
Protein	12,2 g	Ballaststoffe	13,9 g
Phenylalanin	0,7 g	Mineralstoffe	1,7 g
Fett	1,9 g	Natrium	8,044 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g	Kalium	398,040 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,3 g	Calcium	34,476 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,1 g	Phosphor	356,251 mg
Kohlenhydrate	61,3 g	Eisen	3,343 mg
Mono- / Disaccharide	0,6 g	Wasser	8,9 g
Polysaccharide	58,4 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011		11,00	%
Viskosität 9g Mix	AA~QS004	15,00		Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	540,00	640,00	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)