

## Bio-Weizenvollkornquellmehl fein (öko)

### Produktcharakteristik

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

### Inhaltsstoffe

100 % Bio-Weizenvollkornmehl (öko)

### Qualität

Ökologischer Landbau nach VO (EG) 834/2007 - DE-ÖKO-003 - ; 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		
	1320 KJ		
Protein	12,2 g	Ballaststoffe	13,9 g
Phenylalanin	0,7 g	Mineralstoffe	1,7 g
Fett	1,9 g	Natrium	8,036 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g	Kalium	397,603 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,3 g	Calcium	34,438 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,1 g	Phosphor	355,860 mg
Kohlenhydrate	61,3 g	Eisen	3,339 mg
Mono- / Disaccharide	0,6 g	Wasser	9,0 g
Polysaccharide	58,3 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)