

Dinkelvollkornquellmehl fein

Produktcharakteristik

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

Inhaltsstoffe

100 % Dinkelvollkornmehl

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	333 Kcal		
	1411 KJ		
Protein	12,1 g	Ballaststoffe	9,1 g
Phenylalanin	0,5 g	Mineralstoffe	2,1 g
Fett	2,8 g	Natrium	2,909 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,4 g	Kalium	464,369 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,3 g	Calcium	22,855 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,2 g	Phosphor	426,970 mg
Kohlenhydrate	64,8 g	Eisen	4,363 mg
Mono- / Disaccharide	0,6 g	Wasser	9,1 g
Polysaccharide	63,7 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)