

## Bio-Dinkelvollkornquellmehl fein (öko)

### Produktcharakteristik

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

### Inhaltsstoffe

100 % Bio-Dinkelvollkornmehl (öko)

### Qualität

Ökologisches Erzeugnis nach Verordnung (EU) 2018/848 (Kontroll-Nr. DE-ÖKO-003); Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB); Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) 178/2002; Kontaminanten-Höchstmengen nach Verordnung (EG) 1881/2006; Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003

### Nährwertangaben je 100 g

Energie	349 Kcal		
	1474 KJ		
Protein	12,0 g	Ballaststoffe	9,1 g
Phenylalanin	0,5 g	Mineralstoffe	2,1 g
Fett	2,8 g	Natrium	2,890 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,4 g	Salz (berechnet)	7,224 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,3 g	Kalium	461,304 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,2 g	Calcium	22,704 mg
Kohlenhydrate	64,4 g	Phosphor	424,152 mg
Mono- / Disaccharide	0,6 g	Eisen	4,334 mg
Polysaccharide	63,3 g	Wasser	9,0 g

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigk.130°C (P1)	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. Keimzahl	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: Faltensack neutral 35x12x92 (4016)  
Garantierte Mindesthaltbarkeit: 12 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)