

Bio-Hafervollkornquellmehl fein (öko)

Produktcharakteristik

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

Inhaltsstoffe

100 % Bio-Hafervollkornmehl (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	366 Kcal		
	1540 KJ		
Protein	13,1 g	Ballaststoffe	10,0 g
Phenylalanin	0,7 g	Mineralstoffe	3,0 g
Fett	7,4 g	Natrium	8,709 mg
Gesättigte Fettsäuren	1,5 g	Salz (berechnet)	21,772 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	2,6 g	Kalium	368,057 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,9 g	Calcium	82,943 mg
Kohlenhydrate	56,8 g	Phosphor	354,579 mg
Mono- / Disaccharide	1,1 g	Eisen	6,013 mg
Polysaccharide	53,6 g	Wasser	9,8 g

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigk.130°C (P1)	AA~QS011		11,00	%
Viskosität 9g Mix	AA~QS004	30,00		Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	450,00	550,00	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)