

Bio-Weizenröstmalzmehl (öko)

Produktcharakteristik

Röstung von Bio-Weizenmalz mittels Mikronizer und anschließende Vermahlung.

Sensorik: Hellbraunes Pulver

Inhaltsstoffe

100 % Bio-Weizenmalz (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	360 Kcal		
	1529 KJ		
Protein	10,8 g	Ballaststoffe	4,4 g
Phenylalanin	g	Mineralstoffe	1,5 g
Fett	1,5 g	Natrium	0,440 mg
Gesättigte Fettsäuren	g	Salz (berechnet)	1,100 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	g	Kalium	3,400 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g	Calcium	0,760 mg
Kohlenhydrate	76,0 g	Phosphor	1,140 mg
Mono- / Disaccharide	3,7 g	Eisen	10,700 mg
Polysaccharide	47,5 g	Wasser	5,9 g

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigk.130°C (P1)	AA~QS011	5,00	8,00	%
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	480,00	580,00	g/l
Sieb >1000µm	AA~QS010		5,00	%

Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Keimzahl	AA~QS088	500000	/g
Hefen	AA~QS089	10000	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	10000	/g
Coliforme Keime	AA~QS090	negativ	/g
Escherichia coli	AA~QS095	100	/g
Salmonellen	AA~QS101	negativ	/25g

Sonstiges

Verpackung: Ventilsack neutral 48x70 (4115)

Garantierte Mindesthaltbarkeit: 12 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)