

Roggendunkelröstmehl

Produktcharakteristik

Röstung von Roggen mittels Mikronizer und anschließende Vermahlung.
Sensorik: Dunkelbraunes Pulver

Inhaltsstoffe

100 % Dunkelröstroggen

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	327 Kcal		
	1388 KJ		
Protein	10,6 g	Ballaststoffe	14,7 g
Phenylalanin	0,6 g	Mineralstoffe	2,1 g
Fett	1,9 g	Natrium	4,238 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g	Kalium	568,801 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,4 g	Calcium	41,266 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,9 g	Phosphor	375,855 mg
Kohlenhydrate	66,9 g	Eisen	3,123 mg
Mono- / Disaccharide	0,9 g	Wasser	3,8 g
Polysaccharide	57,6 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011	2,00	4,00	%
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	460,00	560,00	g/l
Sieb >500µm	AA~QS010		5,00	%
α-Amylase	AA~QS049		20,00	E/g
Farbwert	Pantone	463,00	464,00	

Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Koloniezahl	AA~QS088	50000	/g
Hefen	AA~QS089	1000	/g
Enterobacteriaceae	AA~QS091	100	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	1000	/g
Escherichia coli	AA~QS095	negativ	/g
Coliforme Keime	AA~QS090	100	/g
Salmonellen	AA~QS101	negativ	/25g

Sonstiges

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