

Gerstendunkelröstmalzmehl

Produktcharakteristik

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

Inhaltsstoffe

100 % Gerstendunkelmalz

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	331 Kcal		
	1390 KJ		
Protein	10,4 g	Ballaststoffe	28,9 g
		Mineralstoffe	2,1 g
Fett	2,8 g	Natrium	3,400 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,7 g		
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,5 g		
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,6 g		
Kohlenhydrate	52,2 g		
Mono- / Disaccharide	0,3 g	Wasser	3,6 g

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011	2,00	4,00	%
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	380,00	480,00	g/l
Sieb >500µm	AA~QS010		5,00	%
a-Amylase	AA~QS049		5,00	E/g
Farbwert	Pantone	476,00		

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
Salmonellen	AA~QS101	negativ	/25g

Sonstiges

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