

## Roggengrütze mikronisiert

### Produktcharakteristik

Thermische Stabilisierung von Roggen mittels Mikronizer und anschließende Schrotung.  
Sensorik: Brauner Schrot

### Inhaltsstoffe

100 % Roggen

### 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	312 Kcal		
	1325 KJ		
Protein	10,1 g	Ballaststoffe	14,1 g
Phenylalanin	0,5 g	Mineralstoffe	2,0 g
Fett	1,8 g	Natrium	4,047 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g	Kalium	543,094 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,4 g	Calcium	39,401 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,9 g	Phosphor	358,868 mg
Kohlenhydrate	63,9 g	Eisen	2,982 mg
Mono- / Disaccharide	0,9 g	Wasser	8,1 g
Polysaccharide	55,0 g		

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA-QS011		11,00	%
Wasseraufnahme 50g	AA-QS008	70,00	80,00	ml
Schüttgewicht 100ml	AA-QS006	500,00	550,00	g/l
Sieb <1000µm	AA-QS010		8,00	%
Ganzkornanteil	...		1,00	%

### Mikrobiologische Spezifikation

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

### Sonstiges

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