

Maisgrieß extrudiert

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Maisgrieß und Maismehl mittels Extruder

Sensorik: gelbes Granulat

Inhaltsstoffe

75 % Maisgrieß

25 % Maismehl

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	346 Kcal		
	1466 KJ		
Protein	9,7 g	Ballaststoffe	10,3 g
Phenylalanin	0,5 g	Mineralstoffe	1,3 g
Fett	3,8 g	Natrium	4,989 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,5 g	Kalium	267,209 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	1,1 g	Calcium	11,421 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,8 g	Phosphor	238,449 mg
Kohlenhydrate	68,2 g	Eisen	1,838 mg
Mono- / Disaccharide	3,7 g	Wasser	6,6 g
Polysaccharide	64,6 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA-QS011	4,00	8,00	%
Schüttgewicht 100ml	AA-QS006	300,00	400,00	g/l
Sieb >2000µm	AA-QS010	10,00	20,00	%
Sieb <250µm	AA-QS010		5,00	%

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
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)