

## Hirsequellflocken, glutenfrei

### Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Hirsevollkornmehl mittels Walzentrockner  
Sensorik: gelbliche Flöckchen

### Inhaltsstoffe

100 % Hirsevollkornmehl

### 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	375 Kcal		
	1587 KJ		
Protein	11,4 g	Ballaststoffe	4,1 g
Phenylalanin	0,5 g	Mineralstoffe	1,7 g
Fett	4,2 g	Natrium	3,215 mg
Gesättigte Fettsäuren	1,1 g	Kalium	185,411 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	1,0 g	Calcium	131,824 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,0 g	Phosphor	294,728 mg
Kohlenhydrate	72,9 g	Eisen	7,395 mg
Mono- / Disaccharide	1,6 g	Wasser	5,7 g
Polysaccharide	63,4 g		

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA-QS011		7,00	%
Viskosität 8g Mix	AA-QS005	30,00	60,00	Skt
Schüttgewicht 100ml	AA-QS006	180,00	200,00	g/l
Gluten	AA-QS113		2,00	mg/100g

### 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)