

## Bio-Hafermehl hydrolisiert 43470 (öko,diät)

### Produktcharakteristik

Enzymatische Stärkehydrolyse von Hafermehl mit alpha-Amylase und anschließende Trocknung mittels Walzentrockner  
Sensorik: beiges Pulver

### Inhaltsstoffe

99,89 % Bio-Hafermehl weiß (öko,diät)  
0,08 % Tocopherol 30% (E306) (glutenfrei)  
0,03 % Alpha-Amylase 480 (glutenfrei)

### Qualität

Diätverordnung (§14) für Säuglinge oder Kleinkinder; Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder nach Verordnung (EU) 609/2013; Ökologisches Erzeugnis nach Verordnung (EU) 2018/848 (Kontroll-Nr. DE-ÖKO-003); Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB); Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) 178/2002; Kontaminanten-Höchstmengen nach Verordnung (EG) 1881/2006; Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und VO (EG) 1830/2003

### Nährwertangaben je 100 g

Energie	393 Kcal		
	1662 KJ		
Protein	8,4 g	Ballaststoffe	3,0 g
Phenylalanin	g	Mineralstoffe	0,8 g
Fett	5,1 g	Natrium	0,011 mg
Gesättigte Fettsäuren	1,0 g	Salz (berechnet)	0,027 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	1,6 g	Kalium	mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,5 g	Calcium	mg
Kohlenhydrate	76,9 g	Phosphor	mg
Mono- / Disaccharide	0,7 g	Eisen	mg
Polysaccharide	71,2 g	Wasser	5,7 g

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigk.130°C (P1)	AA~QS011		7,00	%
Viskosität 8g Mix	AA~QS005		5,00	Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	400,00	500,00	g/l
a-Amylase ICC Nr.303	AA~QS120		0,01	CU/g

### Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Keimzahl	AA~QS088	5000	/g
Hefen	AA~QS089	100	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	100	/g
Enterobacteriaceae	AA~QS091	10	/g
Coliforme Keime	AA~QS090	10	/g
Escherichia coli	AA~QS095	negativ	/g
Listeria monocytog.	AA~QS099	negativ	/25g
Salmonellen	AA~QS101	negativ	/25g

## Kontaminanten Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Blei	* DIN EN 15763:2010	0,02	mg/kg
Cadmium	* DIN EN 15763:2010	0,04	mg/kg
Quecksilber	* DIN EN 15763:2010	0,01	mg/kg
Zearalenon	* Food Addit. Contam	20	µg/kg
Ochratoxin A	* DIN EN 15835	0,5	µg/kg
Aflatoxin B1	* DIN EN 15851	0,1	µg/kg
Aflatoxine B/G1,2	* DIN EN 15851	0,5	µg/kg
T-2 / HT-2 Toxin	* Food Addit. Contam	15	µg/kg
Deoxynivalenol	* Food Addit. Contam	200	µg/kg
Dioxine	* LFGB L00.00-78	0,1	pg/g
Nitrat	* EN ISO14673-1:2004	200	mg/kg
Acrylamid	* BfR Prüfvorschrift	40	µg/kg
Chlorat	* Interne Methode	0,01	mg/kg
Perchlorat	* Interne Methode	0,01	mg/kg
Benzo(a)pyren	* GC-MS	1	µg/kg
PAK	* HPLC-FLD	1	µg/kg
Pestizide	* EN 15662:2009-02	0,01	mg/kg
Chlormequat	* EN 15055:2006-08	0,01	mg/kg
Ergotalkaloide	* 15.01/02-5 mod.	20	µg/kg

### Sonstiges

Verpackung: Faltensack neutral weiß 35x18x95, Folie 20 µm (4020)  
 Garantierte Mindesthaltbarkeit: 12 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)

Interquell Cereals GmbH - Bahnhofstraße 94 - D-86845 Großaitingen - Tel. 0049-8203-9601-0 - Fax. 0049-8203-5645 - [www.interquell.de](http://www.interquell.de)

Qualitätssicherung, 16.03.2022