

Weizenkleie stabilisiert

Produktcharakteristik

Thermische Stabilisierung von mühlenfrischer Weizenkleie mittels Entbitterungstrommel.

Sensorik: braungraue Flöckchen

Inhaltsstoffe

100 % Weizenspeisekleie

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	175 Kcal		
	738 KJ		
Protein	16,3 g	Ballaststoffe	45,8 g
Phenylalanin	0,6 g	Mineralstoffe	6,2 g
Fett	4,7 g	Natrium	2,032 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,7 g	Kalium	1373,388 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,7 g	Calcium	68,060 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,4 g	Phosphor	1161,081 mg
Kohlenhydrate	16,9 g	Eisen	16,253 mg
Mono- / Disaccharide	1,8 g	Wasser	10,1 g
Polysaccharide	9,7 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011	9,00	11,00	%
Sieb <1000µm	AA~QS010		14,00	%
Sieb >2000µm	AA~QS010	7,00		%
Spelzen >8mm	AA~QS030		20,00	Stck.
Spelzen >15mm	AA~QS030		0,00	Stck.

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: 18 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)