

Weizenkeime stabilisiert KF

Produktcharakteristik

Thermische Stabilisierung von mühlenfrischen Weizenkeimen mittels Entbitterungstrommel.

Sensorik: goldgelbe Flöckchen

Inhaltsstoffe

100 % Weizenkeime

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	323 Kcal		
	1359 KJ		
Protein	28,7 g	Ballaststoffe	18,3 g
Phenylalanin	1,2 g	Mineralstoffe	4,3 g
Fett	9,5 g	Natrium	5,176 mg
Gesättigte Fettsäuren	1,9 g	Kalium	869,490 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	1,6 g	Calcium	72,458 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5,3 g	Phosphor	1138,618 mg
Kohlenhydrate	30,5 g	Eisen	8,384 mg
Mono- / Disaccharide	15,7 g	Wasser	8,6 g
Polysaccharide	11,9 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA-QS011		11,00	%

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)