

Bio-Weizenkeime stabilisiert KF (öko)

Produktcharakteristik

Thermische Stabilisierung von mühlenfrischen Bio-Weizenkeimen mittels Entbitterungstrommel.

Sensorik: goldgelbe Flöckchen

Inhaltsstoffe

100 % Bio-Weizenkeime (öko)

Qualität

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	359 Kcal		
	1504 KJ		
Protein	28,6 g	Ballaststoffe	18,3 g
Phenylalanin	1,2 g	Mineralstoffe	4,3 g
Fett	9,5 g	Natrium	5,170 mg
Gesättigte Fettsäuren	1,9 g	Salz (berechnet)	12,925 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	1,6 g	Kalium	868,539 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5,3 g	Calcium	72,378 mg
Kohlenhydrate	30,5 g	Phosphor	1137,373 mg
Mono- / Disaccharide	15,7 g	Eisen	8,375 mg
Polysaccharide	11,9 g	Wasser	8,1 g

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigk.130°C (P1)	AA-QS011		11,00	%

Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Keimzahl	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: Ventilsack neutral 50x76, Folie (4117)

Garantierte Mindesthaltbarkeit: 12 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)