

## Reisquellmehl pur Walze, glutenfrei

### Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Reismehl mittels Walzentrockner  
Sensorik: weißes Pulver

### Inhaltsstoffe

100 % Reismehl

### 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	369 Kcal		
	1568 KJ		
Protein	7,7 g	Ballaststoffe	1,5 g
Phenylalanin	0,4 g	Mineralstoffe	0,6 g
Fett	0,7 g	Natrium	4,274 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g	Kalium	111,131 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Calcium	7,480 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Phosphor	96,171 mg
Kohlenhydrate	83,0 g	Eisen	0,427 mg
Mono- / Disaccharide	0,2 g	Wasser	6,5 g
Polysaccharide	82,6 g		

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA-QS011	5,00	8,00	%
Viskosität 9g Mix	AA-QS004	45,00		Skt
Schüttgewicht 100ml	AA-QS006	450,00	550,00	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
Enterobacteriaceae	AA-QS091	100	/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)