

Maisquellmehl pur Walze, glutenfrei

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Maismehl mittels Walzentrockner

Sensorik: gelbes Pulver

Inhaltsstoffe

100 % Maismehl

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	344 Kcal		
	1460 KJ		
Protein	9,5 g	Ballaststoffe	10,0 g
Phenylalanin	0,4 g	Mineralstoffe	1,2 g
Fett	3,0 g	Natrium	0,745 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g	Kalium	127,636 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	1,0 g	Calcium	19,145 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,6 g	Phosphor	272,291 mg
Kohlenhydrate	69,8 g	Eisen	2,553 mg
Mono- / Disaccharide	10,8 g	Wasser	6,4 g
Polysaccharide	65,5 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	70,00	Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	410,00	510,00	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)