

Reisquellflocken

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Reismehl mittels Walzentrockner
Sensorik: weiße Flöckchen

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	366 Kcal		
	1555 KJ		
Protein	7,6 g	Ballaststoffe	1,5 g
Phenylalanin	0,4 g	Mineralstoffe	0,6 g
Fett	0,7 g	Natrium	4,238 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g	Kalium	110,181 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Calcium	7,416 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Phosphor	95,349 mg
Kohlenhydrate	82,3 g	Eisen	0,424 mg
Mono- / Disaccharide	0,2 g	Wasser	7,3 g
Polysaccharide	81,9 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011		8,00	%
Viskosität 6g Mix	AA~QS085	30,00	50,00	Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	220,00	280,00	g/l

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)