

Roggenquellmehl Rogvit grob

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Roggenmehl Type 997 mittels Walzentrockner
Sensorik: graue kleine Flöckchen

Inhaltsstoffe

100 % Roggenmehl Type 997

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	340 Kcal		
	1443 KJ		
Protein	8,1 g	Ballaststoffe	9,5 g
Phenylalanin	0,4 g	Mineralstoffe	0,9 g
Fett	1,3 g	Natrium	1,098 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,2 g	Kalium	313,033 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,3 g	Calcium	27,459 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,7 g	Phosphor	207,590 mg
Kohlenhydrate	74,0 g	Eisen	2,087 mg
Mono- / Disaccharide	1,1 g	Wasser	6,2 g
Polysaccharide	67,2 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011	5,00	8,00	%
Viskosität 8g Mix	AA~QS005	60,00		Skt
pH-Wert 5g	AA~QS057	6,00	8,00	
Sieb >500µm	AA~QS010	0,00	1,00	%
Sieb 250-500µm	AA~QS010	5,00	15,00	%
Sieb 125-250µm	AA~QS010	35,00	50,00	%
Sieb 75-125µm	AA~QS010	25,00	40,00	%
Sieb <75µm	AA~QS010		25,00	%

Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Koloniezahl	AA~QS088	10000	/g
Hefen	AA~QS089	500	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	500	/g
Enterobacteriaceae	AA~QS091	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)