

## Bio-Hafervollkornquellmehl fein (öko)

### Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Bio-Hafervollkornmehl mittels Extruder  
Sensorik: bräunlich-beiges Pulver

### Inhaltsstoffe

100 % Bio-Hafervollkornmehl (öko)

### Qualität

Ökologischer Landbau nach VO (EG) 834/2007 - DE-ÖKO-003 - ; 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	345 Kcal		
	1457 KJ		
Protein	13,0 g	Ballaststoffe	10,0 g
Phenylalanin	0,7 g	Mineralstoffe	2,9 g
Fett	7,3 g	Natrium	8,690 mg
Gesättigte Fettsäuren	1,4 g	Kalium	367,241 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	2,6 g	Calcium	82,759 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2,9 g	Phosphor	353,793 mg
Kohlenhydrate	56,7 g	Eisen	6,000 mg
Mono- / Disaccharide	1,1 g	Wasser	10,0 g
Polysaccharide	53,5 g		

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011		11,00	%
Viskosität 9g Mix	AA~QS004	30,00		Skt
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	450,00	550,00	g/l

### Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Koloniezahl	AA~QS088	50000	/g
Hefen	AA~QS089	1000	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	1000	/g
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)