

## Roggenmalzflocken

### Produktcharakteristik

Röstung von Roggenmalz mittels Mikronizer und anschließende Flockierung.

Sensorik: Braune Flocken

### Inhaltsstoffe

100 % Roggenmalz

### 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	361 Kcal		
	1533 KJ		
Protein	10,1 g	Ballaststoffe	3,8 g
		Mineralstoffe	1,5 g
Fett	1,1 g	Natrium	0,600 mg
Kohlenhydrate	77,6 g	Kalium	4,900 mg
Mono- / Disaccharide	2,9 g	Calcium	2,000 mg
Polysaccharide	46,2 g	Phosphor	1,250 mg
		Eisen	12,200 mg
		Wasser	5,8 g

### Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA-QS011	4,00	7,00	%
Schüttgewicht 1000ml	AA-QS007	400,00	500,00	g/l

### Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Koloniezahl	AA-QS088	1000000	/g
Hefen	AA-QS089	20000	/g
Schimmelpilze	AA-QS089	20000	/g
Enterobacteriaceae	AA-QS091	100	/g
Coliforme Keime	AA-QS090	1000	/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)