

Weizenmalzschrot 28017

Produktcharakteristik

Röstung von Weizenmalz mittels Mikronizer und anschließende Schrotung.
Sensorik: Brauner Schrot

Inhaltsstoffe

100 % Weizenmalz

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	360 Kcal		
	1529 KJ		
Protein	10,8 g	Ballaststoffe	4,4 g
		Mineralstoffe	1,5 g
Fett	1,5 g	Natrium	0,440 mg
Kohlenhydrate	76,0 g	Kalium	3,400 mg
Mono- / Disaccharide	3,7 g	Calcium	0,760 mg
Polysaccharide	47,5 g	Phosphor	1,140 mg
		Eisen	10,700 mg
		Wasser	5,9 g

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011	4,00	7,00	%
a-Amylase	AA~QS049	20,00	60,00	E/g
Schüttgewicht 100ml	AA~QS006	530,00	630,00	g/l
Sieb >2000µm	AA~QS010		12,00	%
Sieb 1000-2000µm	AA~QS010	60,00		%
Sieb 500-1000µm	AA~QS010	10,00		%
Sieb 250-500µm	AA~QS010		6,00	%
Sieb 125-250µm	AA~QS010		6,00	%
Sieb <125µm	AA~QS010		6,00	%

Mikrobiologische Spezifikation

Untersuchung		max.	Einheit
Aer.mes. Koloniezahl	AA~QS088	100000	/g
Hefen	AA~QS089	1000	/g
Schimmelpilze	AA~QS089	1000	/g
Enterobacteriaceae	AA~QS091	100	/g
Bacillus cereus	AA~QS092	100	/g
Staphyl. aureus	AA~QS102	100	/g
Escherichia coli	AA~QS095	10	/g
Salmonellen	AA~QS101	negativ	/25g

Sonstiges

Verpackung: siehe Verpackungsdatenblatt
Garantierte Mindesthaltbarkeit: 12 Monate unter Normalbedingungen (20°C, 55% relative Feuchte)