

Reiskroketten 4mm

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Reismehl mittels Extruder

Sensorik: weiße Kugeln

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	372 Kcal		
	1581 KJ		
Protein	7,8 g	Ballaststoffe	1,5 g
Phenylalanin	0,4 g	Mineralstoffe	0,6 g
Fett	0,7 g	Natrium	4,311 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g	Kalium	112,082 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Calcium	7,544 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,2 g	Phosphor	96,994 mg
Kohlenhydrate	83,7 g	Eisen	0,431 mg
Mono- / Disaccharide	0,2 g	Wasser	5,7 g
Polysaccharide	83,3 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA-QS011		8,00	%
Durchmesser	AA-QS018	3,50	4,50	mm
Länge	AA-QS018	3,50	4,50	mm
Schüttgewicht 1000ml	AA-QS007	150,00	180,00	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)