

Buchweizenquellflocken, glutenfrei

Produktcharakteristik

Hydrothermischer Stärkeaufschluss von Buchweizenmehl mittels Walzentrockner

Sensorik: beige Flöckchen

Inhaltsstoffe

100 % Buchweizenmehl

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		
	1577 KJ		
Protein	12,9 g	Ballaststoffe	3,5 g
Phenylalanin	0,6 g	Mineralstoffe	1,8 g
Fett	3,0 g	Natrium	1,100 mg
Gesättigte Fettsäuren	0,6 g	Kalium	242,030 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	1,1 g	Calcium	13,200 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,1 g	Phosphor	289,330 mg
Kohlenhydrate	73,4 g	Eisen	2,420 mg
Mono- / Disaccharide	0,3 g	Wasser	5,5 g
Polysaccharide	72,9 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA-QS011		7,00	%
Viskosität 8g Mix	AA-QS005	100,00	160,00	Skt
Schüttgewicht 100ml	AA-QS006	180,00	200,00	g/l
Gluten	AA-QS113		2,00	mg/100g

Mikrobiologische Spezifikation

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