

Bio-Weizenkeime stabilisiert KF (öko)

Produktcharakteristik

Thermische Stabilisierung von mühlenfrischen Bio-Weizenkeimen mittels Entbitterungstrommel.

Sensorik: goldgelbe Flöckchen

Inhaltsstoffe

100 % Bio-Weizenkeime (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	325 Kcal		
	1368 KJ		
Protein	28,9 g	Ballaststoffe	18,4 g
Phenylalanin	1,2 g	Mineralstoffe	4,4 g
Fett	9,6 g	Natrium	5,210 mg
Gesättigte Fettsäuren	1,9 g	Kalium	875,198 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren	1,6 g	Calcium	72,933 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	5,3 g	Phosphor	1146,093 mg
Kohlenhydrate	30,7 g	Eisen	8,439 mg
Mono- / Disaccharide	15,8 g	Wasser	8,0 g
Polysaccharide	12,0 g		

Chemische und physikalische Spezifikation

Untersuchung		min.	max.	Einheit
Feuchtigkeit 130°C	AA~QS011		11,00	%

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)