



SONNENBLUMENKERNE GESCHÄLT

Produktbeschreibung: Sonnenblumenkerne (Helianthus annuus) geschält, Typ: Confection

Verwendungszweck:
Als Backzutat

Geruch: typisch
Geschmack: typisch, nussig
Farbe: hellgrau
Herkunft: Argentinien, Europa

Zutaten: Sonnenblumenkerne

Analytische Werte

	Einheit	Mittelwert	Grenzwert
Feuchtigkeit	in %	7,0	max. 8,0
Energie/ Brennwert	in kJ/kcal / 100 g	2450/592	
Fett	in g / 100 g	49,0	
davon gesättigte Fettsäuren	in g / 100 g	5,7	
Kohlenhydrate	in g / 100 g	12,3	
davon Zucker	in g / 100 g	0,25	
Ballaststoffe	in g / 100 g	5,7	
Proteine	in g / 100 g	22,5	
Salz	in g / 100 g	0,005	
Natrium	in g / 100 g	0,002	

Mikrobiologische Werte

	Einheit	Richtwert	Methode
Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<1.000.000	Plate count, Plattenguss
Hefen	in KBE/g	<10.000	Sabouraud, Plattenguss
Schimmel	in KBE/g	<10.000	Sabouraud, Ausstrich
E. Coli	in KBE/g	<100	MPN - Verfahren
Salmonellen	in KBE/g	negativ in 25g	Voranreicherung

Verpackung: Säcke zu 22,7kg, 25kg

Mindesthaltbarkeit: 9-12 Monate

Lagervorschriften: Kühl und trocken lagern

Mycotoxine: Die Werte liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006.

Schwermetalle: Die Werte liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006.

Pestizide: Die Rückstände an Pflanzenschutzmittel liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut Dec. 27.08.04

Gentechnik: Frei laut (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003

Kontaminanten: Reg. CE 194/97 31.01.97 /Reg. CE 466/2001

Etikettierung: Docr. Logs. 27.01.92 n. 109

Bemerkung: Die Analysen können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken.