



LEINSAMEN

Produktbeschreibung: Linum usitatissimum, Linaceae (Reinheit: 99,5 - 99,9%)

Verwendungszweck:
Als Backzutat, Müsli

Geruch: arteigen, nicht muffig
Geschmack: arteigen, frisch
Farbe: braun
Herkunft: Russland, Europa, USA, Kasachstan

Zutaten: Leinsamen

Analytische Werte

	Einheit	Mittelwert	Grenzwert
Feuchtigkeit	in %	7,0	max. 10,0
Energie/ Brennwert	in kJ/kcal / 100 g	1904/457	+/- 146/35
Fett	in g / 100 g	35,0	+/- 5,0
davon gesättigte Fettsäuren	in g / 100 g	3,6	+/- 0,55
Kohlenhydrate	in g / 100 g	13 - 28	
davon Zucker	in g / 100 g	2,1	
Ballaststoffe	in g / 100 g	24,4	
Proteine	in g / 100 g	22,0	+/- 2,0
Salz	in g / 100 g	0,058	
Natrium	in g / 100 g	0,023	

Mikrobiologische Werte

	Einheit	Richtwert	Methode
Coliforme	in KBE/g	<10	Violet red Bile, Plattenguss
Salmonellen	in KBE/g	negativ in 25 g	Voranreicherung

Verpackung: Säcke zu 25kg

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagervorschriften: Kühl (max. 20°C) und trocken (rel. Luftfeuchtigkeit max. 40%) 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: Decr. Legs. 27.01.92 n. 109

Bemerkung: Die Analysen können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken