



## Technisches Datenblatt

### Sojamehl

**Produktbeschreibung:** getoastete Sojabohnen werden stufenweise vermahlen und gesiebt;<250 µm

**Verwendungszweck:**  
Als Backzutat

**Geruch:** typisch  
**Geschmack:** typisch  
**Farbe:** braun  
**Herkunft:** Europa

**Zutaten:** Soja

#### Analytische Werte

	Einheit	Mittelwert	Grenzwert
Feuchtigkeit	in g	11,0	max. 12,0
Energie/ Brennwert	in kJ/kcal / 100 g	1738/422	
Fett	in g / 100 g	20,0	
Kohlenhydrate	in g / 100 g	15,5	
Ballaststoffe	in g / 100 g	18,0	
Proteine	in g / 100 g	35,0	

#### 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

#### Allergene (EG Verordnung 89/2003, EG Verordnung 142/2006)

**Enthält:** -Soja und Sojaerzeugnisse

**Verpackung:** Säcke zu 25kg

**Mindesthaltbarkeit:** 6 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:** Decr. Legs. 27.01.92 n. 109

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