



MAISMEHL WEISS

Produktbeschreibung:	Leicht glasiger, entkeimter Mais wird gereinigt, vermahlen und gedämpft.		
Verwendungszweck: Als Zutat beim Kochen	Geruch:	typisch	
	Geschmack:	typisch	
Zutaten: Mais (Zea mays)	Herkunft:	Europa	
	Granulometrie:	600µm 55% +/-5, 500µm 20% +/-5, 425µm 13% +/-5, 355µm 5% +/-5, 250µm 5% +/-5, 150µm 2% +/-2, <150µm 0%	

Analytische Werte

	Einheit	Mittelwert	Grenzwert
Feuchtigkeit	in %	12,0	+/- 0,5
Asche	in %	0,4 - 0,6	
Energie/ Brennwert	in kJ/kcal / 100 g	1528/360	
Fett	in g / 100 g	1,5 - 2,0	
davon gesättigte Fettsäuren	in g / 100 g	0,2	
Kohlenhydrate	in g / 100 g	71,0	
davon Zucker	in g / 100 g	0,6	
Ballaststoffe	in g / 100 g	0,8-1,5	
Proteine	in g / 100 g	8,5	
Salz	in g / 100 g	0,015	
Natrium	in g / 100 g	0,006	

Mikrobiologische Werte

	Einheit	Richtwert	Methode
Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<100.000	Plate count, Plattenguss
Hefen	in KBE/g	<1.000	Sabouraud, Plattenguss
Schimmel	in KBE/g	<1.000	Sabouraud, Ausstrich
Coliforme	in KBE/g	<1.000	Violet red Bile, Plattenguss
E. Coli	in KBE/g	<10	MPN - Verfahren
Salmonellen	in KBE/g	frei in 25g	Voranreicherung
Bacillus Cereus	in KBE/g	<100	

Verpackung:	Packungen zu 12x1kg, Säcke zu 25kg
Mindesthaltbarkeit:	12 Monate
Lagervorschriften:	Kühl (max. 20°C) und trocken (rel. Luftfeuchtigkeit max. 65%) 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.