



Technisches Datenblatt Dinkelgriss

Produktbeschreibung

Dinkel wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt.

Zutaten: Dinkelgriss

Geruch: typisch nach Dinkel

Geschmack: typisch nach Dinkel

Farbe : gelblich/weiss

Herkunft: Europa

Siebsortierung: 500 Mikrometer +/- 2; > 390 Mikrometer

Analytische Werte

	Dimension	Mittelwert	Grenzwert	Methode
Feuchte	In%	15,0	Max. 15,5	
Asche	In%	0,75	Max. 0,85	
Proteine	In%	13,0	+/- 0,5	Nx 5,70
Kohlenhydrate	In%	72,0	+/- 5	
Fette	In%	0,85		

Mikrobiologische Werte

	Dimension	Richtwert	Methode
Gesamtkeimzahl	In KBE/g	5×10^4	Plate count , Plattenguss
Hefen	In KBE/g	10^3	Sabouraud, Plattenguss
Schimmel	In KBE/g	10^3	Sabouraud, Ausstrich
Coliforme	In KBE/g	10^2	Violet red Bile, Plattenguss
Escherichia Coli	In KBE/g	10^1	MPN - Verfahren
Salmonellen	In KBE/g	Frei in 25gr.	Voranreicherung

Mycotoxine

Die Werte liegen alle innerhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmengenverordnung.

Schwermetalle

Die Werte liegen alle innerhalb der gesetzlich festgelegten Höchstmengenverordnung.

Gentechnikfrei: (EG 1829/2003) und (EG 1830/2003)

Allergene: EG 89/2003,

Bemerkung: Die Analysenwerte schwanken je nach Erntejahr im Rahmen der den Naturstoffen eigenen Toleranzen.