



## Weichweizenvollkornmehl

### Produktbeschreibung

Weichweizen wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt.

Verwendungszweck Das Mehl eignet sich für alle Gebäcklichen Backwaren

**Geruch:** typisch nach Weichweizenvollkornmehl

**Geschmack:** typisch nach Weichweizenvollkornmehl

**Farbe:** Braun-weiss

**Herkunft:** Europa

**Siebsortierung:** <400 Mikrometer

### Analytische Werte

	Dimension	Mittelwert	Grenzwert	Methode
Feuchte	In%	9,8	Max. 15,5	Trockengußverlust
Asche	In%	1,89		Veraschung 900° C
Proteine	In%	14,4	Min. 12,9	Kjeldahl N x 6,25
Kohlenhydrate	In%	64,0		Differenzmethode
Fette	In%	2,55		Weibull - Stoll

### Mikrobiologische Werte

	Dimension	Richtwert	Methode
Gesamtkeimzahl	In KBE/g	10 <sup>5</sup>	Plate count, Plattenguss
Hefen	In KBE/g	10 <sup>4</sup>	Sabouraud, Plattenguss
Schimmel	In KBE/g	10 <sup>4</sup>	Sabouraud, Ausstrich
Coliforme	In KBE/g	10 <sup>2</sup>	Violet red Bile, Plattenguss
Escherichia Coli	In KBE/g	10 <sup>1</sup>	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,

**Pestizide:** Abwesend laut Derc. Minisan 19/05/00

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