



Roggenvollkornmehl

Produktbeschreibung

Roggen wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt.

Verwendungszweck Das Mehl eignet sich für alle Gebäcklichen Backwaren

Geruch: typisch nach Roggenvollkornmehl

Geschmack: typisch nach Roggenvollkornmehl

Farbe: Braun-weiss

Herkunft: Europa

Siebsortierung: <400 Mikrometer

Analytische Werte

	Dimension	Mittelwert	Grenzwert
Feuchte	In%	14,0	Max. 15,5
Energie	KJ	1339	
Brennwert	Kcal/100g	317	
Fett	In g/100g	1,5	+/-0,2
Davon gesättigte Fettsäuren	In g/100g	0,21	
Kohlenhydrate	In g/100g	59,0	+/- 2
Ballaststoffe	In g/100g	13,7	
Proteine	In g/100g	10,0	+/- 1
Salz	Ing/100g	0,005	

Mikrobiologische Werte

	Dimension	Richtwert	Methode
Gesamtkeimzahl	In KBE/g	10 ⁵	Plate count, Plattenguss
Hefen	In KBE/g	10 ⁴	Sabouraud, Plattenguss
Schimmel	In KBE/g	10 ⁴	Sabouraud, Ausstrich
Coliforme	In KBE/g	10 ²	VioletredBile, 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,

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



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