



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.