

Technisches Datenblatt

Hartweizenmehl

Produktbeschreibung

Hartweizen wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt.

Geruch: typisch nach Hartweizen

Geschmack: typisch nach Hartweizen

Farbe : gelblich

Herkunft: Europa

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

Analytische Werte

	Dimension	Mittelwert	Grenzwert	Methode
Feuchte	In%	15,0	Max. 15,5	Trockengußverlust
Asche	In%	-	Max.0,88	Veraschung 900° C
Proteine	In%	12,5	Min. 12,0	Kjeldahl N x 6,25
Kohlenhydrate	In%	73,50		Differenzmethode
Fette	In%	2,55		Weibull - Stoll

Mikrologische 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	Violet red Bile, Plattenguss
Escherichia Coli	In KBE/g	10 ¹	MPN - Verfahren
Salmonellen	In KBE/g	Frei i n 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.