

SILBERNAGL PAUL & KLAUS OHG SCHLÖSSLMÜHLE

Verwendungszweck:
Als Zutat bei Backwaren

Geruch: Arteigen, frisch
Geschmack: Arteigen
Farbe: braun

Zutaten: Dinkel

Analytische Werte

	Einheit	Mittelwert	Grenzwert
Feuchtigkeit	in %	12,8	max. 13,5
Proteine	in %	13,0	+/- 1
Fett	in g	2,6	+/- 0,5
Kohlenhydrate	in %	64,0	+/- 1
Energie / Brennwert	in kJ/kcal	1409/334	
Ballaststoffe	in g	8,4	+/- 1

Mikrobiologische Werte

	Einheit	Richtwert	Methode
Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<500.000	Plate count, Plattenguss
Hefen	in KBE/g	<2.000	Sabouraud, Plattenguss
Schimmel	in KBE/g	<2.000	Sabouraud, Ausstrich
E Coli	in KBE/g	<50	MPN - Verfahren
Salmonellen	in KBE/g	frei in 25g	Voranreicherung

Allergene

Enthält: -Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse

Verpackung:	Säcke zu 25kg
Mindesthaltbarkeit:	9-10 Monate
Lagervorschriften:	Kühl (max. 14 °C) und trocken (rel. Luftfeuchtigkeit max. 40%) 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 466/200
Etikettierung:	Decr. Legs. 27.01.92 n. 109
Bemerkung:	Die Analysen können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken.