

**Produkt:** Buchweizenmehl fein 6x500 g**Artikelnummer:** 1047**Aktualisiert am:** 26.02.2016**Produktbeschreibung:** Buchweizen wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt.**Verwendungszweck:**

Als Backzutat

Geruch:

typisch

Geschmack:

typisch

Farbe:

grau

Herkunft:Polen, Ukraine (andere
verfügbarkeitsbedingt
möglich)**Zutaten:** Buchweizen**Analytische Werte**

	Einheit	Mittelwert	Grenzwert
Feuchtigkeit	in %	14,0	max. 15,5
Energie/ Brennwert	in kJ/kcal / 100 g	1482/350	
Fett	in g / 100 g	2,0	+/- 0,2
davon gesättigte Fettsäure	in g / 100 g	0,5	
Kohlenhydrate	in g / 100 g	67,0	+/- 2
davon Zucker	in g / 100 g	0,5	
Ballaststoffe	in g / 100 g	10,2	
Eiweiß	in g / 100 g	11,0	+/- 0,5
Salz	in g / 100 g	0,003	
Natrium	in g / 100 g	0,001	

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	<100.000	Sabouraud, Ausstrich
Coliforme	in KBE/g	<10.000	Violet red Bile, Plattenguss
E. Coli	in KBE/g	<100	MPN - Verfahren
Salmonellen	in KBE/g	frei in 25 g	Voranreicherung

Allergene (EG Verordnung 89/2003, EG Verordnung 142/2006)**Kann Spuren
enthalten:**

-Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse

Verpackung: 6 x 500 g**Mindesthaltbarkeit:** 12 Monate**Lagervorschriften:** Kühl (max. 20°C) und trocken (rel. Luftfeuchtigkeit max. 40%) lagern**Mycotoxine:** Innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006 und folgende Änderungen.

Schwermetalle:	Innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006 und folgende Änderungen.
Pestizide:	Liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 396/2005 und folgende Änderungen.
Gentechnik:	Frei laut (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003
Kontaminanten:	Reg. CE 194/97 31.01.97 /Reg. CE 466/2001
Etikettierung:	EU Verordnung 1169/2011
Bemerkung:	Die Analysen können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken.