



Produkt: Weizenmehl Type 00G 3x5kg

Artikelnummer: 1034

Aktualisiert am: 03.10.2013

Produktbeschreibung: Eine Mischung aus verschiedenen Weizensorten wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt

Verwendungszweck:
Für alle gebräuchlichen Backwaren

Geruch: typisch
Geschmack: typisch
Farbe: weiß
Herkunft: Europa

Zutaten: Weizen, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

Analytische Werte

	Einheit	Mittelwert	Grenzwert
Feuchtigkeit	in %	14	max. 15,5
Asche	in %	0,500	max. 0,55
Proteine	in g / 100 g	13,5	
Fett	in g / 100 g	1,0	
gesättigte Fettsäuren	in g / 100 g	0,4	
Kohlenhydrate	in g / 100 g	68,0	
davon Zucker	in g / 100 g	0,8	
Energie/ Brennwert	in kJ/kcal / 100g	1447/341	
Natrium	in g / 100 g	0,005	

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	<100	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)

Enthält: -Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse

Verpackung: 3x5kg

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate

Lagervorschriften: Kühl (max. 20°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 466/2001
Etikettierung:	Decr. Legs. 27.01.92 n. 109
Bemerkung:	Die Analysen können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken.