



Produkt: Dinkelvollkornmehl fein 1kg

Artikelnummer: 5109

Aktualisiert am: 23.01.2015

Produktbeschreibung: Dinkel wird gereinigt, stufenweise vermahlen und gesiebt.

Verwendungszweck:
Für Backwaren

Geruch: typisch
Geschmack: typisch
Farbe: braun - weiß
Herkunft: Europa
Granulometrie: <400µm

Zutaten: Dinkel

Analytische Werte

	Einheit	Mittelwert	Grenzwert
Feuchtigkeit	in %	11,0	
Energie/ Brennwert	in kJ/kcal / 100 g	1459/345	
Fett	in g / 100 g	2,7	+/- 0,5
davon gesättigte Fettsäuren	in g / 100 g	1,35	
Kohlenhydrate	in g / 100 g	64,0	+/- 5
davon Zucker	in g / 100 g	1,71	
Ballaststoffe	in g / 100 g	8,4	
Eiweiß	in g / 100 g	12,0	+/- 2
Salz	in g / 100 g	0,025	
Natrium	in g / 100 g	0,01	

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 25g	Voranreicherung

Allergene (EG Verordnung 89/2003, EG Verordnung 142/2006)

Enthält: -Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
Kann Spuren enthalten: -Soja und Sojaerzeugnisse
-Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

Verpackung: Packungen 6 x 1 kg

Mindesthaltbarkeit: 9 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:	EU Verordnung 1169/2011
Bemerkung:	Die Analysen können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken.