



Produkt: Weizenmehl Type 0 rot

Artikelnummer: 1013 1014

Aktualisiert am: 06.11.2014

Produktbeschreibung:

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

Verwendungszweck:

Für alle gebräuchlichen Backwaren

Geruch: typisch nach Weizenmehl

Geschmack: typisch nach Weizenmehl

Farbe: weiß

Herkunft: Europa

Zutaten: Weizen, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

Analytische Werte

	Einheit	Mittelwert	Grenzwert
Feuchtigkeit	in %	14,0	max. 15,5
Asche	in %	0,55	max. 0,65
Energie/ Brennwert	in kJ/kcal / 100 g	1472/347	
Fett	in g / 100 g	1,0	+/- 0,2
davon gesättigte Fett	in g / 100 g	0,4	
Kohlenhydrate	in g / 100 g	71,0	+/- 1
davon Zucker	in g / 100 g	0,8	
Ballaststoffe	in g / 100 g	3,0	+/- 1
Eiweiß	in g / 100 g	12,0	min. 11,0
Salz	in g / 100 g	0,005	
Natrium	in g / 100 g	0,002	

Produktspezifische Werte

Kleber (nach ICC 106)			Teigstabilität (m	min. 6,0
Feuchtkleber (%):	min. 27,5		Teigerweichung	max. 60
Kleberindex:	min. 75			
Fallzahl (nach ICC 107)				
Fallzahl (sec.):	min. 300			
Farinogramm (nach ICC 115)				
Wasseraufnahme (kc	min. 56,0			

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	<1.000	Violet red Bile, Plattenguss
E. Coli	in KBE/g	<100	MPN - Verfahren
Salmonellen	in KBE/g	frei in 25g	Voranreicherung

Allergene (EU Verordnung 1169/2011)

Enthält: -Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse

Verpackung: lose, Säcke zu 25kg,

Mindesthaltbarkeit:	12 Monate (lose 6 Monate)
Lagervorschriften:	Kühl (max. 20°C) und trocken (rel. Luftfeuchtigkeit max. 40%) lagern
Mykotoxine:	Innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006 und folgende Änderungen.
Schwermetalle:	Innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006 und folgende Änderungen.
Pestizide:	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.