



**Produkt:** Buchweizen geschält 1 kg

**Artikelnummer:** 5143

**Aktualisiert am:** 23.01.2015

**Produktbeschreibung:** Buchweizen, gereinigt, geschält

**Verwendungszweck:**  
Zur Weiterverarbeitung

**Geruch:** typisch  
**Geschmack:** typisch  
**Farbe:** grünlich bis hellbraun  
**Herkunft:** Europa (z.B. Deutschland, Polen...)

**Zutaten:** Buchweizen

#### Analytische Werte

	<b>Einheit</b>	<b>Mittelwert</b>	<b>Grenzwert</b>
Feuchtigkeit	in %	13,0	max. 15,0
Energie/ Brennwert	in kJ/kcal / 100 g	1505/360	
Fett	in g / 100 g	1,7	
davon gesättigte Fettsäuren	in g / 100 g	0,3	
Kohlenhydrate	in g / 100 g	75,2	
davon Zucker	in g / 100 g	0,1	
Ballaststoffe	in g / 100 g	3,9	
Eiweiß	in g / 100 g	9,4	
Salz	in g / 100 g	0,005	
Natrium	in g / 100 g	0,002	

#### Mikrobiologische Werte

	<b>Einheit</b>	<b>Richtwert</b>	<b>Methode</b>
Gesamtkeimzahl	in KBE/g	<1.000.000	Plate count, Plattenguss
Hefen	in KBE/g	<10.000	Sabouraud, Plattenguss
Schimmel	in KBE/g	<10.000	Sabouraud, Ausstrich
Coliforme	in KBE/g	<100	Violet red Bile, Plattenguss
E. Coli	in KBE/g	<1.000	MPN - Verfahren
Salmonellen	in KBE/g	frei in 25g	Voranreicherung

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

**Kann Spuren enthalten:**

- Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

**Verpackung:** Packungen 6 x 1 kg

**Mindesthaltbarkeit:** 12 Monate

**Lagervorschriften:** Kühl und trocken lagern

<b>Mycotoxine:</b>	Die Werte liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006.
<b>Schwermetalle:</b>	Die Werte liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut EG 1881/2006.
<b>Pestizide:</b>	Die Rückstände an Pflanzenschutzmittel liegen innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte laut Dec. 27.08.04
<b>Gentechnik:</b>	Frei laut (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003
<b>Kontaminanten:</b>	Reg. CE 194/97 31.01.97 /Reg. CE 466/2001
<b>Etikettierung:</b>	EU Verordnung 1169/2011
<b>Bemerkung:</b>	Die Analysen können je nach Erntejahr und Herkunftsland schwanken.