



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

	Einheit	Mittelwert	Grenzwert
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

	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	<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

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.