

Spezifikation Dinkelkleie M 200

Version: 06, gültig ab April 2009

Druckdatum: 16.10.2009

Art.Nr.: 10103

Beschreibung:	Dinkelkleie , mikronisiert (200 µm)
Anwendungsbereich:	Backwaren, Kosmetik
Zutaten:	Dinkelspeisekleie (100%)
Aussehen und Konsistenz:	Fein gemahlene, pulverartiges Mehl, bräunlich
Geruch / Geschmack:	Leicht nussig, typischer Kleiegeruch und -geschmack, etwas süßlich, leicht fruchtig
Deklarationsempfehlung:	Dinkelkleie

Nährwertangaben (pro 100 g)	Wert	Methode	Norm
Brennwert:	224 kcal / 937 kJ	Berechnet	
Verwertbare Kohlenhydrate:	27,2 g	Berechnet	
Ballaststoffe:	37,8 g	§ 64 LFGB, L00.00-18	
Protein (Faktor 6,25):	18,1 g	Kjeldahl	ICC 105
Fett:	4,8 g	Weibull-Stoldt	
Mineralstoffgehalt:	6,41 g		ICC 104
Feuchte:	5,7 g		ICC 110

Analytische Anforderungen (pro 100 g)	Wert	Methode	Norm
Feuchte:	Max. 7,0 g		ICC 110
Mineralstoffgehalt (i. Trm.):	6,50 g – 8,00 g	2 h / 900 °C	ICC 104
Proteingehalt (i. Trm. / Faktor 6,25):	15,00 g – 23,00 g	Kjeldahl	ICC 105
Siebanalyse:	90 % < 200 µm	Luftstrahlsieb	

Mikrobiologische Werte	Grenzwert
Gesamtkeimzahl:	100 000 KBE/g
Hefen:	1 000 KBE/g
Schimmelpilze:	1 000 KBE/g
Coliforme (30°C):	1 000 KBE/g
Bacillus cereus:	100 KBE/g
E.coli:	negativ/25g
Salmonellen:	negativ/25g

**Spezifikation
Dinkelkleie M 200**

Art.Nr.: 10103

Rechtlicher Status:

Mykotoxine	Die Anforderungen der Mykotxin-Höchstmengenverordnung (MHmV) in der aktuell geltenden Fassung werden eingehalten
Pestizide, Schädlingsbekämpfungsmittel	Die Anforderungen der Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV) in der aktuell geltenden Fassung werden eingehalten
Schwermetalle	Die Anforderungen der EU-Kontaminanten-Höchstmengenverordnung in der aktuell geltenden Fassung werden eingehalten

Das Produkt ist frei von pathogenen Mikroorganismen, tierischen Schädlingen, gesundheitlich bedenklichen, verdorbenen oder fremden Stoffen

Das Produkt ist frei von chemischer Behandlung und Bestrahlung

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung

GVO Status: Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1828/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 22. September über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig

Alba Liste: Gluten

Verpackungseinheit: kundenspezifisch

Lager- und Transportbedingungen: Kühl und trocken

Haltbarkeit bei Anlieferung: 6 Monate

Zolltarifnummer:

Diese Spezifikation wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.