

Vorläufige Spezifikation Wheatsem Q 200

Version: 01, gültig ab Januar 2010

Druckdatum:08.02.2010

Art.Nr.: 10372

Beschreibung:	Aufgeschlossenes Quellmehl aus Weizenmehl, mikronisiert
Anwendungsbereich:	Backwaren, Technik
Zutaten:	Weizenmehl (100%)
Aussehen und Konsistenz:	Fein gemahlenes, pulverartiges Mehl, leicht gelb
Geruch / Geschmack:	Arteigen
Deklarationsempfehlung:	Weizenmehl

Nährwertangaben (pro 100 g)	Wert	Methode	Norm
Protein (Faktor 5,7):	10,9 g	Kjeldahl	ICC 105
Mineralstoffgehalt:	0,57 g		ICC 104
Feuchte:	7,5 g		ICC 110

Analytische Anforderungen (pro 100 g)	Wert	Methode	Norm
Mineralstoffgehalt (i. Trm.):	Ca 0,57 g		ICC 104
Siebanalyse:	Min. 95% 300 - 500 µm	Luftstrahlsieb	

Mikrobiologische Werte	Grenzwert
Gesamtkeimzahl:	1 000 KBE/g
Hefen:	50 KBE/g
Schimmelpilze:	50 KBE/g
Coliforme (30°C):	50 KBE/g
E.coli:	negativ/25g
Salmonellen:	negativ/25g

**Vorläufige Spezifikation
Wheatsem Q 200**

Art.Nr.: 10372

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:	Weizen, Gluten
Verpackungseinheit:	kundenspezifisch
Lager- und Transportbedingungen:	Kühl und trocken

Diese Spezifikation wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.