

63451 Weizenstärkepuder

Aussehen: weißes, feinpudriges Pulver
 Geruch: geruchlos
 Geschmack: typisch, neutral

Chemische Anforderungen:

	Spezifikation	Ergebnis	Methode
Feuchtigkeit	11,0 – 13,0 %	max. 13,0 %	ICC-Standard Nr. 110
Protein (N x 5,7)	0,25 – 0,29 %	max. 0,35 %	AACC 46-30
Protein (N x 6,25)	0,27 – 0,32 %	max. 0,38 %	AACC 46-30
Fett	0,1 %	max. 0,20 %	AACC 30-25
Ungesättigte Fettsäuren	0,1 %		Literatur
Asche	0,18 – 0,20 %	max. 0,30 %	ICC-Standard Nr. 104/1
pH-Wert	6,0 – 7,0		10 g in 100 ml Wasser
Stärkegehalt		min. 97 %	ICC-Standard Nr. 123
Absiebung	1,5 % > 200 µm	max. 2,0 %	Alpine Siebmaschine

Physikalische Anforderungen:

Schüttgewicht	480 – 500 kg/m ³
Löslichkeit in H ₂ O	praktisch unlöslich
Energiewert	1470 kJ/100 g / 351 kcal/100 g (Literatur)
Broteinheit	2,4 / 100 g (Literatur)
Brabender Viskosität	min. 300 BU (ICC-Standard Nr. 126/1)

Mikrobiologische Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Empfehlungen der Fachgruppe Lebensmittel-Mikrobiologie und –Hygiene der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) und des Verbands deutscher Mühlen (VDM).

Anmerkung:

Unsere Produkte unterliegen mikrobiologisch natürlichen Schwankungen bedingt durch die Herkunft und Erntegebenheiten. Besondere Sorgfalt bei der Beschaffung unserer Rohstoffe, hohe hygienische Standards während der Lagerung und Verarbeitung, sowie der Einsatz von geeigneten Verpackungs- und Transportmitteln stellen sicher, dass unsere Mahlprodukte mikrobiologisch so gering wie möglich belastet sind.
Die angegebenen Parameter sind als Richtwerte zu betrachten.

Gesamtkeimzahl	< 10000 KbE/g	§ 64 LFGB	L 06.00-18, 1984-05
Schimmelpilze	< 150 KbE/g	§ 64 LFGB	L 01.00-37, 1991-12
Hefen	< 150 KbE/g	§ 64 LFGB	L 01.00-37, 1991-12
Coliforme Keime	< 10 KbE/g	§ 64 LFGB	L 01.00-3, 1987-03
E. coli	< 10 KbE/g	§ 64 LFGB	L 01.00-54, 1992-12
Staphylococcus aureus	< 10 KbE/g	§ 64 LFGB	L 00.00-100, 2006-12
Bacillus cereus	< 10 KbE/g	§ 64 LFGB	L 01.00-72, 2011-01
Salmonellen	< negative / 25 g	§ 64 LFGB	L 00.00-20, 2008-12
Enterobacteriaceae	< 10 KbE/g	§ 64 LFGB	L 06.00-24, 1987-11

Pestizide, Schwermetalle, Radioaktivität:

Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1881/2006 (Kontaminierten-Höchstmengen VO) und der VO (EG) Nr. 470/2009 (Rückstands-Höchstmengen VO) in der jeweils gültigen Fassung.

Transport- und Lagerbedingungen:

Transport: kein Gefahrgut im Sinne der Transportvorschriften

Lagerung: trocken, Raumtemperatur

Verbrauchszeit: 24 Monate

Kennzeichnung nach
Chemikaliengesetz (16.09.80): nein
Kennzeichnung nach Gef. Stoff V
(26.08.86): nein
Wassergefährdungsklasse: 1

Diese Angaben entsprechen dem aktuellen Stand unserer Erkenntnisse und Erfahrungen. Sie beinhalten keinerlei Eigenschaftszusicherungen.

Da es sich um ein Naturprodukt handelt, können alle Angaben gewissen Schwankungen unterliegen.
Die hier aufgeführten Werte stellen Durchschnittswerte dar.