

DATA SPECIFICATIONS

ingredients

Flohsamenschalenmehl

99%



Produktbeschreibung

Flohsamenschalen sind die Samenschalen der Gattung *Plantago ovata* FORSSK

Anwendung

Flohsamenschalenmehl 99 % können sowohl in der Veganen Ernährung oder Backindustrie angewendet werden, sowie auch Fleischersatz.

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingungen

25 kg Papiersäcken / Big Bag (60 mesh) möglich.

Haltbarkeit: 36 Monate ab Produktion in ungeöffneten Original gebinden.
Kühl, trocken lagern und vor direktem Sonnenlicht schützen.

Sensorik

Weiß gelbliches Pulver.

Geruch und Geschmack sind arttypisch

Ursprung

Nicht- EU (China ausgeschlossen)



Flohsamenschalenmehl 99%

DATA SPECIFICATIONS

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	weniger als 500.000 KBE/g
E.Coli	n.n. in 1 g
Hefen	weniger als 50.000 KBE/g
schimmelpilze	weniger als 50.000 KBE/g
Salmonellen	n.n. in 25 g

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Wassergehalt	Max. 12 %
Asche	Max. 40 %
Reinheit	99 %
Partikelgröße	20 mesh, 40 mesh, 60 mesh, 100 mesh

NÄHRWERTE IN 100G

Energie	772/ 184,5 kj/kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,06 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0,21 g
Kohlenhydrate	3,0 g
davon Zucker	weniger 0,24 g
Ballaststoffe	88,0 g
Eiweiß	1,0 g
Natrium	120 mg

Flohsamenschalenmehl 99%

DATA SPECIFICATIONS

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Gluten				
Weizen	x		x	
Roggen	x		x	
Gerste	x		x	
Hafer	x		x	
Dinkel	x		x	
Kamut	x		x	
Krebstiere	x		x	
Ei	x		x	
Fisch	x		x	
Erdnüsse	x		x	
Soja	x		x	
Milch	x		x	
Schalenfrüchte				
Mandeln	x		x	
Haselnüsse	x		x	
Walnüsse	x		x	
Cashewnüsse	x		x	
Pekannüsse	x		x	
Paranüsse	x		x	
Pistazien	x		x	
Makadamianüsse/ Queenslandnüsse	x		x	
Sellerie	x		x	
Senf	x		x	
Sesamsamen	x		x	
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausg	x		x	
Lupine	x		x	
Weichtiere	x		x	

Flohsamenschalenmehl 99%

DATA SPECIFICATIONS

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Sonstiges				
Laktose	x		x	
Stärke	x		x	
Kakao	x		x	
Glutamat (E620 – E625)	x		x	
Huhn	x		x	
Koriander	x		x	
Mais	x		x	
Hülsenfrüchte	x		x	
Rindfleisch	x		x	
Schweinefleisch	x		x	
Karotten	x		x	

Geeignet für

Inflammation
Vegan
Vegetarier

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.