

DATA SPECIFICATIONS

ingredients

Gerstenfaser



Produktbeschreibung

Gerstenballaststoff durch mechanisches Upcycling von Gerste hergestellt.

Anwendung

Gersten Faser kann in Milchprodukten als auch in Gebäck / Brotprodukten eingesetzt werden.

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingungen

25kg Säcke; auf Paletten; 12 Monate ab Herstellungsdatum. Kühl, trocken lagern und vor direktem Sonnenlicht schützen.

Sensorik

Geruch und Geschmack sind getreidetypisch. Aussehen beigefarbenes Pulver

Ursprung

Schweiz



Gerstenfaser

DATA SPECIFICATIONS

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeitsgrad (%)	8%-9.5%
pH-Wert	3.8-5.2
Fett	6.9 g / 100 g
Proteingehalt (Trockenbasis, N x 6,25)	10.4 g / 100 g
Teilchengröße	(d90) 80-150µm oder (d90) 350-450µm

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Escherichia coli	< 10 KBE / g
Mesophile Gesamtkeimzahl, aerob	2,3 x 10 ³ KBE / g
Hefen	< 10 KBE / g
Schimmelpilze	< 10 KBE / g
Enterobacteriaceae	< 10 KBE / g
Salmonella spp.	nicht nachweisbar pro 25 g

AMINOSÄURE ZUSAMMENSETZUNG IN 100 G

Alanine	0.55g
Ammonium	0.20g
Arginine	0.59g
Asparaginsäure	0.81g
Cystin	0.21g
Glutaminsäure	1.32g
Glycine	0.49g
Histidin	0.23g
Isoleucin	0.42g
Leucin	0.76g
Lysin	0.53
Methionin	0.20
Phenylalanin	0.49
Prolin	0.62
Serin	0.40
Threonin	0.38
Tryptophan	0.13
Tyrosin	0.30
Valin	0.60

NÄHRWERTE IN 100G

Brennwert	1010 KJ / 248 kcal/ 100g
Kohlenhydrate	1.5 g
davon Zucker	< 0.10 g
Fett	6.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1.93 g
Ballaststoffe	69.2 g
Gewöhnliches Salz	0.001 g

Gerstenfaser

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	

Gerstenfaser

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.