

DATA SPECIFICATIONS

ingredients

Gerstenmehl



Produktbeschreibung

Gerstenmehl, hergestellt durch mechanisches Upcycling von Gerste.

Anwendung

Dieses Produkt kann in der Produktion von Pasta, Pizza oder Backwaren eingesetzt werden.

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingungen

20kg 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



Gerstenmehl

DATA SPECIFICATIONS

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeitsgrad (%)	8%-9.5%
pH-Wert	3.8-5.2
Fett	12.80 g / 100 g
Proteingehalt (Trockenbasis, N x 6,25)	Min. 26%
Teilchengröße	(d90) 50-250µm

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Escherichia coli	10 KBE / g
Mesophile Gesamtkeimzahl, aerob	1,2 x 10 ⁴ KBE / g
Hefen	< 10 KBE / g
Schimmelpilze	1,1 x 10 ²
Enterobacteriaceae	< 10 KBE / g
Salmonella spp.	nicht nachweisbar pro 25 g

AMINOSÄURE ZUSAMMENSETZUNG IN 100 G

Alanine	1.32 g
Ammonium	0.65 g
Arginin	1.49 g
Asparginsäure	2.95 g
Cystin	0.54 g
Glutaminsäure	4.97 g
Glycine	1.12 g
Histidin	0.60 g
Isoleucin	1.21 g
Leucin	2.13 g
Lysin	1.26 g
Methionin	0.56 g
Phenylalanin	1.47 g
Prolin	2.32 g
Serin	1.08 g
Threonin	0.98 g
Tryptophan	0.39 g
Tyrosin	0.88 g
Valin	1.59 g

NÄHRWERTE IN 100G

Brennwert	1,360 kJ/329 kcal / 100g
Kohlenhydrate	3.50 g
davon Zucker	
davon Lactose	
Fett	12.80 g
davon gesättigte	3.71 g
Fettsäuren	
Ballaststoffe	47.80 g

Gewöhnliches Salz	0.001 g
davon Natrium	0.0003 g

Gerstenmehl

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	

Gerstenmehl

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.