

AROMA ROGGEN Vollkorn Mikrogranulat

Art. Nr.: 100845
EAN Nr.: 4025819001068
Ref. Nr.: 20230719

Beschreibung

AROMA ROGGEN Vollkorn Mikrogranulat ist eine Roggenvollkornspezialität zur Herstellung von Roggen-Vollkornmehl. AROMA ROGGEN Vollkorn Mikrogranulat basiert auf den äußeren Fraktionen des Roggenkorns welche in einem traditionellen, mehrstufigen Mühlenprozess gewonnen, veredelt und konditioniert werden. Es ist das müllerische Kuppelprodukt zu Roggenmehl Type 1150 bzw. 997. AROMA ROGGEN Vollkorn Mikrogranulat ergibt in Verbindung mit diesen hellen Typenmehlen ein Vollkornmehl, welches alle Bestandteile des Roggenkornes in seinen natürlichen Proportionen enthält. Für AROMA ROGGEN Vollkorn Mikrogranulat werden gezielt beige-bräunliche, milde Roggensorten verarbeitet.

Zutaten:

Roggen-Vollkornfraktion

Dosierung / Rezeptur:

Roggenmehl Type 1150	85,000 kg
AROMA ROGGEN Vollkorn Mikrogranulat	15,000 kg
Roggenvollkornmehl	100,000 kg

Eigenschaften

Erscheinung: beige-braunes Pulver

Chemisch-/physikalische Daten:

Feuchte (2 h, 130 °C) [%]:	3-7
Korngröße (Siebanalyse)	> 250 µm max. 30 %

Nährwertangaben per 100g*:

Energie [kJ]/ [kcal]	1175/283
Fett [g]	4,4
davon gesättigte Fettsäuren [g]	0,3
Kohlenhydrate [g]	20,9
davon Zucker [g]	3,1
Ballaststoffe [g]	46,8
Eiweiß [g]	16,6
Salz** [g]	0,003

* Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen

** Berechnung Salz: 2,5 x Gehalt Natrium in g (gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011)

Haltbarkeit/Lagerung:

Die Haltbarkeit des Produktes beträgt bei ungeöffneten Packungen 12 Monate.

Kühl, trocken und sachgemäß, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe von artfremden Produkten.

AROMA ROGGEN Vollkorn Mikrogranulat

Art. Nr.: 100845

Ref. Nr.: 20230719

Verpackung:

In 16 kg Papiersäcken auf einer 768 kg Palette verpackt (andere Verpackungsgrößen auf Anfrage)
Erfüllt die Anforderungen des europäischen Rechts

Schwermetalle:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Pestizide/Mycotoxine:

Erfüllt die Anforderungen des europäischen Lebensmittelrechts

Status GMO:

Das Produkt ist im Sinne der EU-VO 1829/2003 sowie EU-VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Allergenkennzeichnung:

Allergene Zutaten gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind in der Zutatenliste genannt.

Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen auf unseren Produktionslinien können wir Spuren folgender Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 nicht ausschließen: glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Produkte.

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (z. B. Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, etc.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Sonstiges:

Nur für die gewerbliche Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln. Nicht für die Abgabe an den Endverbraucher.

Das Produkt ist für den Einsatz in Heißenwendungen vorgesehen.

Unsere Auskünfte über mögliche Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von unseren Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen sind unverbindlich. Sie befreien unsere Kunden nicht von der eigenen Prüfung der von uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter oder gesetzlicher, insbesondere lebensmittelrechtlicher, Bestimmungen. Vereinbart sind allein unsere jeweiligen Spezifikationen. Wir liefern unsere Produkte auf Grundlage unserer "Allgemeinen Verkaufs- und Geschäftsbedingungen".