

Leindotter-Mehl

n a t ü r l i c h B i o

Die Bio-Ölmühle

im Biosphärenreservat Niedersächsische Elbtalaue



- Produktbeschreibung:** Bio-Leindotterkuchenmehl ist ein pulverförmiges Mahlprodukt von kräftig gelb-orange bis bräunlicher Farbe und feiner Struktur. Es wird durch die Vermahlung von gepresstem, entöltem Bio-Leindotterkuchen hergestellt und besteht aus dem Endosperm und den Randschichten des Leindottersamens.
- Verwendung:** Zum Kochen, Backen, Verfeinern und als Nahrungsergänzung.
Die Vermahlung erfolgt auf 500 µm.
- Zutaten:** 100% Bio-Leindotterkuchenmehl.
Da es sich bei dem Bio-Leindotterkuchenmehl um ein reines Naturprodukt handelt, sind Schwankungen in den Nährwerten und Analyseergebnissen möglich.
Analysenwerte von November 2016.
- Herkunftsland:** Deutschland
Das Produkt kann partiell aus anderen EU-Ländern stammen.
- Allgemeine Erfordernisse:** Bio-Leindotterkuchenmehl entspricht dem Lebensmittel- & Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Gesetz sowie dessen Folgeverordnungen, sowie den VO der Europäischen Gemeinschaft (VO (EG) Nr. 178/2002) und der Öko-Verordnung der EU (VO (EG) Nr. 834/2007).
- Sensorische Anforderungen:** Aussehen: feines Pulver
Geruch: ohne Fremdgeruch und- geschmack,
ohne Abweichungen
Farbe: gelb-orange bis bräunliches Mehl
- Reinheit:** Frei von Fremdkörpern jeglicher Art nach Stand der Technik.
- Schädlinge:** Frei von Schädlingen jeglicher Art.



Mikrobiologische Anforderungen:

Gesamtkeimzahl:	3 x 10 ⁴ /g
Hefen:	1 x 10 ² /g
Schimmelpilze:	8 x 10 ² /g
Enterobacteriaceen:	1,0 x 10 ³ /g
E. coli	n. n./g

In Orientierung an die Empfehlungen der DGHM (Dt. Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)

Nährwertangaben pro 100 g

Brennwert	357 kcal/1487kJ
Kohlenhydrate	12,2 g
- davon Zucker	4,0 g
Ballaststoffe	29,0 g
Proteingehalt	32,0 g
Fettgehalt	13,6g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	4,2 g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7,1 g
Salzgehalt	< 0,01 g

Aminosäurespektrum pro 100g

Alanin	1,5 g
Arginin	2,6 g
Asparaginsäure	2,7 g
Cystein	0,63 g
Glutaminsäure	5,2 g
Glycin	1,7 g
Histidin	0,80 g
Isoleucin	1,2 g
Leucin	2,2 g
Lysin	1,6 g
Methionin	0,53 g
Phenylalanin	1,4 g
Prolin	1,6 g
Serin	1,6 g
Threonin	1,3 g
Tryptophan	0,28 g
Tyrosin	0,80 g
Valin	1,6 g

Unerwünschte Stoffe/chem. Kontaminanten

Höchstgehalte laut Rückstandshöchstmengen-VO (VO (EG) Nr. 396/2005) sowie der Kontaminanten-Verordnung (VO (EG) Nr. 1881/2006).

Chemisch-analytische Werte November 2016

Feuchtigkeit	g / 100 g	8,1 g = 8,1 %
Asche	g / 100 g	5,1 g = 5,1 %

Allergene Zutaten/Zusatzstoffe

Ifd. Nr.	Zutaten / Zusatzstoffe	Lt. Rezeptur enthalten		Evtl. Spuren enthalten	
		Ja	Nein	Ja	Nein
1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon)		X	X	
2	Krebstiere		X		X
3	Eier		X		X
4	Fisch		X		X
5	Erdnüsse		X		X
6	Soja		X	X	
7	Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)		X		X
8	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)		X	X	
9	Sellerie		X		X
10	Senf		X		X
11	Sesam(samen)		X		X
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l		X		X
13	Lupinen		X	X	
14	Weichtiere		X		X

GVO-Thematik

Die eingesetzten Rohstoffe sind nach unserer Kenntnis nicht gentechnisch verändert worden. Das Produkt muss daher nicht gemäß der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003 gekennzeichnet werden.

Haltbarkeit:	bei sachgerechter Lagerung und Einhaltung der Rohwarenspezifikationen: 12 Monate ab Produktionsdatum
Lagerungsbedingungen:	trocken und kühl, vor Sonneneinstrahlung geschützt, hygienisch einwandfrei
Verpackung/Anlieferung:	abgesackt in mehrlagigen Papiersäcken mit Poly-Inliner zu 25 kg