

Produktinformation

Bio Weizenstärke

Zolltarifnummer: 11081100

Code: 02001-L

Beschreibung

Bio Weizenstärke ist eine native, heißquellende Stärke, mit gleich bleibend guter Viskosität und ausgezeichneter Backfähigkeit. Grundlage für die Herstellung sind ausgesuchte Weizenmehlqualitäten und unbehandeltes Quellwasser.

Das Produkt entspricht der Verordnung (EG) 834/2007.

Hergestellt unter Kontrollnummer DE-NW-039-02846-BCDE.

Chemische und physikalische Richtwerte

Konsistenz	Pulver	
Geruch:	arteigen	
Geschmack:	arteigen	
Farbe:	weiß	
Feuchtigkeit:	max. 13,0	%
Trockensubstanz:	min. 87,0	%
pH-Wert:	ca. 4,3	
Protein (N*6,25):	max. 0,30	%
Mineralstoffe:	max. 0,20	%
Schüttgewicht:	ca. 550	g/l
Viskosität:	> 550	AE

Nährwerte (unterliegen natürlichen Schwankungen)

Energie/ Brennwert	1472	kJ/100g
	347	kcal/100g
Fett	0,5	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,5	g/100g
Kohlenhydrate	85,8	g/100g
davon Zucker	< 0,5	g/100g
Ballaststoffe	1,0	g/100g
Protein	0,2	g/100g
Salz	0,08	g/100g
Natrium	0,03	g/100g

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl:	max. 10.000	/g
Hefen:	max. 1.000	/g
Schimmel:	max. 1.000	/g
Salmonellen:	neg.	/25g

Einsatzbereiche

- Backwaren und Backmittel
- Füllungen
- Saucen / Dressings
- Feinkostzubereitungen
- Süßwaren
- Verzuckerungsprodukte

Funktionalität

- Viskositätseinstellung/ Konsistenzgebung/ Verdickungsmittel
- Verbesserung der Krumenstruktur bei Feinbackwaren
- Stabilisierung von Lebensmittelzubereitungen
- Einstellung des Proteingehaltes

Dosierung

Bio Weizenstärke reguliert die Feuchtigkeit und bindet größere Mengen an Flüssigkeit. Allgemein gilt, dass **Bio Weizenstärke** entsprechend der gewünschten Textur und Viskosität des verzehrfertigen Produktes dosiert wird. Bei konkreten Fragen zu Anwendungen wenden Sie sich bitte an uns.

Deklaration

Bio Weizenstärke wird als *Bio Weizenstärke* deklariert.

Bitte beachten Sie insbesondere die einschlägigen rechtlichen Vorschriften Ihres Marktes.

GMO

Bio Weizenstärke ist gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 frei von gentechnischer Modifikation und gentechnisch modifizierten Zutaten. Unsere Produkte erfüllen die Anforderungen der Bescheinigung über GVO-Freiheit nach VLOG-Standard. Bei Bedarf kann eine Bescheinigung über GVO-Freiheit nach VLOG-Standard für unsere Produkte ausgestellt werden.

Allergene (gemäß Anhang 2 der Verordnung (EU) 1169/2011)

Bio Weizenstärke enthält Weizen.

Verpackung

Papiersäcke mit 25 kg Nettogewicht und 750 kg pro Palette
Lose im Silozug

Lagerung & Haltbarkeit

Bio Weizenstärke sollte kühl und trocken gelagert werden.
Im ungeöffneten Originalgebinde und bei Beachtung der Lagervorschriften 24 Monate haltbar.

Das Produkt entspricht der Verordnung (EG) 178/ 2002 sowie allen weiteren geltenden lebensmittelrechtlichen Verordnungen der EG.
