



Produktinformation

Sojaspeisekleie fein - 0,2 mm

Naturbelassene, biologisch wertvolle Sojaspeisekleie mit einem hohen Gehalt an vollwertigen Ballaststoffen. Hergestellt aus gesunden non-GVO Sojabohnen, mehrmals gereinigt, schonend hydrothermisch stabilisiert und auf Feinheit standardisiert.

GVO-frei: Die Ware wird aus nicht gentechnisch behandelten Rohstoffen und weder direkt noch indirekt unter Verwendung gentechnologisch modifizierter Hilfsstoffe hergestellt.

Nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt: Bestrahlte Rohstoffe werden nicht eingesetzt, das Produkt wird während der Verarbeitung und Lagerung keiner Bestrahlung unterzogen.

Sojaspeisekleie fein entspricht bei Auslieferung den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU, einschließlich den Bestimmungen zur Produktsicherheit und der darauf gestützten Verordnungen.

Verkehrsbezeichnung
Zutaten
Ursprung

Sojaspeisekleie
100 % Sojabohnen (NON-GVO)
Deutschland

Beschreibung:

Aussehen

fein gemahlene Kleie,

beige bis hellbraun

Geruch und Geschmack

charakteristisch Sojakleie,

nussartig, rein, ohne Fremdgeruch

und Fremdgeschmack

Konstistenz

bissfest

Reinheit

frei von Schädlingen, Fremdkörpern

und sonstigen Verunreinigungen

Siebanalyse (Hosokawa Alpine Luftstrahlsieb, 3 min.)

> 200 µ

ca. 1 - 2 %

< 200 µ

ca. 98 - 99 %

Rückstände / Kontaminanten:

Mykotoxine

frei von pathogenen Keimen

Pestizide

entsprechend MykotoxinVO

Schwermetalle (Pb, Cd, Hg)

entspr. RückstandshöchstmengenVO

Mikrobiologie

entsprechend EG-VO 1881/2006

entsprechend den DGHM-Empfehlungen
für Ölsaaten



Sojaspeisekleie fein

Nährwerte in 100 g:

Feuchtigkeit	max.	8,0 g
Asche	ca.	3,0 g
Protein	ca.	10,0 g
verwertbare Kohlenhydrate		6,8 g
- Saccharose		1,1 g
- Glucose		< 0,5 g
- Maltose		< 0,5 g
- Fructose		< 0,5 g
Fett		3,7 g
- gesättigte Fettsäuren		0,6 g
- einfach unges. Fettsäuren		0,7 g
- mehrfach unges. Fettsäuren		2,4 g
Ballaststoffe		65,2 g
- lösliche		7,1 g
- unlösliche		58,1 g
Natrium		50 mg/kg
Brennwert		517 kJ
		123 kcal

Verpackung und Lagerung:

MHD	6 Monate
Lagerbedingungen	kühl (10 - 18 °C) und trocken (50 - 60 % r.F.)
Verpackung	Papiersack 25 kg netto, 750 kg per Palette.
Warennummer	2302 4010

Allergen-Information:

Im Betrieb wird glutenhaltiges Getreide, Soja, Sesam, Mohn und Lupine verarbeitet und gelagert.

Hinweis:

Diese Informationen sind das Ergebnis unserer Qualitätsprüfung. Sie entbinden den Anwender nicht von der eigenverantwortlichen Überprüfung auf Eignung für die geplante Verwendung. Die Analysenwerte unterliegen den für Naturprodukte üblichen Schwankungen.