



Produktinformation

Betaglucan-angereicherte Haferspeisekleie BC-11

Haferspeisekleie BC-11 hat einen hohen Betaglucangehalt (min.11 %). BC-11 wird aus gesundem, entspelztem, geschältem Hafer hergestellt. In einem speziellen Mahlverfahren werden die im Hafer enthaltenen Ballaststoffe, insbesondere die Beta-Glucane, angereichert und hydrothermisch stabilisiert.

Haferspeisekleie BC-11 ist frei von Zusätzen, Verunreinigungen und Fremdbestandteilen, GMO-frei, nicht bestrahlt und frei von pathogenen Keimen. Es entspricht den EG-Richtlinien und den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts.

Haferspeisekleie BC-11 hat eine hohe Wasserbindung und einen hohen Gehalt an Hafer eigenen Quellstoffen. Dadurch trägt sie wesentlich zur Strukturverbesserung und Frischhaltung von Lebensmitteln bei.

Sensorik:

Aussehen, Farbe	frei fließendes hellbraunes Mehl
Geruch und Geschmack	neutral, getreidetypisch
Siebanlayse < 1 mm	min. 80 %

Analytische Daten:

Beta-Glucangehalt (AOAC)	min.	11 % TS
Feuchtigkeit	max.	12 %
Asche	max.	4 %
pH-Wert (10 % Suspension)	ca.	6,0
Wasserbindung	ca.	300 %
Schüttgewicht	ca.	500 g/Liter

Nährwert/100 g (typisch):

Kohlenhydrate, gesamt	61 g
- davon Stärke	40 g
- davon Zucker	1 g
- davon Ballaststoffe	20 g
Protein	17 g
Fett	8 g
Energiegehalt	1.280 kJ
	305 kcal



Betaglucan-angereicherte Haferspeisekleie BC-11

Fettzusammensetzung (auf 100 % Fett):

Gesättigte Fettsäuren	19 %
Ungesättigte Fettsäuren	81 %
Einfach ungesättigte Fettsäuren	38 %
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	43 %

Mineralstoffe/100 g:

Magnesium (Mg)	310 mg
Eisen (Fe)	16 mg
Zink (Zn)	7 mg
Natrium (Na)	< 10 mg

Vitamine/100 g:

Vitamin E	1.200 µg
Vitamin B1	1.200 µg
Vitamin B2	110 µg
Vitamin B3	220 µg
Vitamin B6	480 µg
Folsäure	79 µg

Mikrobiologie:

frei von pathogenen Keimen

Gesamtkeimzahl max. $3 \cdot 10^5$ /g

MHD, Verpackung:

Mindesthaltbarkeit	10 Monate, kühl und trocken
Verpackung	Papiersack mit PE-Inlayer, 20 kg netto 500 kg per Palette.
Zolltarifnummer	2302.4010

Hinweis:

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