

Produktspezifikation / Product specification

Kürbiskernprotein Bio / Organic Pumpkin Seed Protein

Herkunft: Österreich
 Geschmack: Nussig
 Anwendung: Nahrungsergänzung -
 Backmischungen - Smoothie - Müsli



Typische Nährwerte / Typical nutritional values	Einheit / Unit	Methode / Method	Spezifikation / Specification
Energiegehalt / energy value	Kcal	berechnet	381
Proteingehalt / protein value	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-15 ²	55
Kohlenhydrate / carbohydrates	g / 100 g	berechnet	5.2
davon Zucker / therefrom sugar	g / 100 g	§ 64 LFGB L 00.00-143	2.2
Fettgehalt / fat value	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-3 ²	12.3
gesättigte Fettsäuren / saturated fatty acids	g / 100 g	§ 64 LFGB L 13.00-27/2 ²	2.5
Ballaststoffe / fibers	g / 100 g	§ 64 LFGB L 00.00-18 ²	15.8
Salzgehalt / salt value	g / 100 g	DIN EN ISO 11885, ICP	5.1
Feuchtigkeit / humidity	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-1 ²	4.6
Aschegehalt / ash content	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-3 ²	10.5

Mikrobiologie / Microbiology			
Gesamtkeimzahl / total bacterial count	KBE / g	DIN EN ISO 4833-1 ²	max. 1.000.000
Schimmel / Moulds	KBE / g	§ 64 LFGB L 01.00-37 ²	max. 10.000
Enterobakterien / enterobacteria	KBE / g	DIN EN ISO 21528-2 ²	max. 100.000
Salmonellen / salmonella	g	§ 64 LFGB L 00.00-20 ²	absent in 25 g
E.coli / escherichia coli	KBE / g	DIN EN ISO 16649-2 ²	max. 100
Coliforme Bakterien / coliform	KBE / g	--	max. 100
Aflatoxin B1 + B2+G1+G2/ Aflatoxins B2+G1+G2	µg / kg	§ 64 LFGB L 23.05-2	max. 10
Arsen / Arsenic	mg/kg	--	--
Schwermetalle / Cadmium / Cadmium	mg/kg	--	--
Heavy Metals: Quecksilber / Mercury	mg/kg	--	--
Blei / Lead	mg/kg	--	--

Aminosäuren / amino acids					
Glycin	3.8	Threonin	2.0	Cystin	0.81
Alanin	2.4	Tyrosin	1.2	Lysin	2.3
Valin	3.3	Phenylalanin	3.4	Histidin	1.9
Leucin	4.8	Tryptophan	0.94	Arginin	10.4
Isoleucin	2.6	Prolin	2.5	Glutamic acid	15.4
Serin	2.9	Methionin	1.5	Aspartic acid	6.4

MHD: 18 Monate nach Produktionsdatum
 Shelf Life: 18 month after production date

Date: 8/2022