



Produktspezifikation / Product specification

Mandelprotein / Almond Protein

Herkunft: -
 Geschmack: leicht nussig
 Anwendung: Nahrungsergänzung -
 Backmischungen - Smoothie - Müsli

Typische Nährwerte / Typical nutritional values	Einheit / Unit	Methode / Method	Spezifikation / Specification
Energiegehalt / energy value	Kcal / kJ	berechnet	387/1622
Proteingehalt / protein value	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-15 ²	47-55
Kohlenhydrate / carbohydrates	g / 100 g	berechnet	7.0-11
davon Zucker / therefrom sugar	g / 100 g	§ 64 LFGB L 00.00-14 ³	7.0-11
Fettgehalt / fat value	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-3 ²	8.0 - 13
gesättigte Fettsäuren / saturated fatty acids	g / 100 g	§ 64 LFGB L 13.00-27/2 ²	Max 3.0
Ballaststoffe / fibers	g / 100 g	§ 64 LFGB L 00.00-18 ²	14-17
Salzgehalt / salt value	g / 100 g	DIN EN ISO 11885, ICP	--
Feuchtigkeit / humidity	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-1 ²	4.0-7.0
Aschegehalt / ash content	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-3 ²	--

Mikrobiologie / Microbiology			
Gesamtkeimzahl / total bacterial count	KBE / g	DGHM	max. 100.000
Schimmel / Moulds	KBE / g	§ 64 LFGB L 01.00-37 ²	max. 1.000
Enterobakterien / enterobacteria	KBE / g	DGHM	max. 1.000
Salmonellen / salmonella	g	DGHM	absent in 125 g
E.coli / escherichia coli	KBE / g	DGHM	max. 10
Coliforme Bakterien / coliform	KBE / g	--	-
Aflatoxin B1 / Aflatoxins B1+B2+G1+G2	µg / kg	(EG) Nr. 165/2010	max. 4.0 / 10
Arsen / Arsenic	mg/kg	--	--
Schwermetalle / Cadmium / Cadmium	mg/kg	(EG) Nr. 1881/2006	max. 0.10
Heavy Metals: Quecksilber / Mercury	mg/kg	--	max. 0.10
Blei / Lead	mg/kg	(EG) Nr. 1881/2006	max. 0.20

Aminosäuren / amino acids					
Glycin	--	Threonin	--	Cystin	--
Alanin	--	Tyrosin	--	Lysin	--
Valin	--	Phenylalanin	--	Histidin	--
Leucin	--	Tryptophan	--	Arginin	--
Isoleucin	--	Prolin	--	Glutamic acid	--
Serin	--	Methionin	--	Aspartic acid	--