



Produktspezifikation / Product specification

Sesamprotein / Sesame seed flour
aus geschälter Saat / from hulled Seed

Herkunft: Non EU (Indien/India)

Geschmack: Arteigen / characteristic

Anwendung Nahrungsergänzung -
Backmischungen - Smoothie - Müsli



Typische Nährwerte / Typical nutritional values	Einheit / Unit	Methode / Method	Spezifikation / Specification
Energiegehalt / energy value	Kcal KJ	berechnet	373 / 1560
Proteingehalt / protein value	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-15 ²	45 - 55
Kohlenhydrate / carbohydrates	g / 100 g	berechnet	max. 15
davon Zucker / therefrom sugar	g / 100 g	§ 64 LFGB L 00.00-143	max. 5.0
Fettgehalt / fat value	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-3 ²	10 - 20
gesättigte Fettsäuren / saturated fatty acids	g / 100 g	§ 64 LFGB L 13.00-27/2 ²	max. 5.0
Ballaststoffe / fibers	g / 100 g	§ 64 LFGB L 00.00-18 ²	10 - 30
Salzgehalt / salt value	g / 100 g	DIN EN ISO 11885, ICP	max. 0.5
Feuchtigkeit / humidity	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-1 ²	max. 10
Aschegehalt / ash content	g / 100 g	§ 64 LFGB L 17.00-3 ²	max. 10

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	negativ in 25
E.coli / escherichia coli	KBE / g	DIN EN ISO 16649-2 ²	max. 100
Aflatoxin B1 / B1 + B2 + G1 + G2	µg / kg	§ 64 LFGB L 23.05-2	max. 2.0 / 4.0
Cadmium / Cadmium	mg/kg	--	0.10
Quecksilber / Mercury	mg/kg	--	--
Blei / Lead	mg/kg	--	0.20

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

MHD: 12 Monate nach Produktionsdatum

Shelf Life: 12 month after production date