

# Produktspezifikation



## Küstenbohnenmehl Nativ Fava Bean Flour HS Native

ersetzt Spezifikation vom  
*replaces spec dated*  
24.04.2022

Gültig ab  
*valid from*  
22.07.2022

Artikel-Nr. / *Art.no.* 1403

### Produktbeschreibung

*Product description:*

Das Produkt wird aus geschälter und gereinigter Ackerbohne (*Vicia Faba*) durch Feinvermahlung gewonnen. / *The product is produced by fine grinding of cleaned and peeled fava beans (vicia faba)*

### Aussehen / *Appearance*

Creme-weißes, feines Pulver / *creamy white fine powder*

### Geruch/Geschmack

Arttypisch nach Bohne /

*Flavour / taste*

*Typical bean flavour and taste*

### Analytische Werte

Parameter	Methode ICC	Min	Max
Feuchtigkeit/ <i>humidity</i> (%)	ICC 110/1	8,0	15,0
Mineralstoffgehalt/ <i>ash</i> (% i.T.)	ICC 104	1,5	2,8
Endverkleisterungstemp./ (°C) <i>Temp. at max. gelatinization</i>	ICC 126/1	80,0	100,0
Verkleisterungsmaximum/ (AE) <i>Max. gelatinization</i>	ICC 126/1	1.000	2.000
Protein (Nx6,25) (% i.T.)	ICC 167	20,0	35,0
Granulation > 250 µm (%)	Alpine		5,0
Stärke/ <i>starch</i>		44,0	60,0

Bezeichnung in der Zutatenliste: Ackerbohne geschält

### Nährwertangaben/100g

Brennwert/Energy KJ	1446
Brennwert/Energy Kcal	342
Fett/Fat g	2,0
ges.FS/sat.fatty acid g	0,7
KH/Carbohydrates g	56,0
Zucker/Sugar g	1,7
Ballaststoffe/Fiber g	5,8
Eiweiß/Protein [6,25] g	22,0
Natrium/Sodium g	0,014

Quelle: Analyse

### Mikrobiologie KBE/g (TPC/g)

Aerobeme Koloniezahl/ <i>Aerobe mes. CFU</i>	< 1*10 <sup>6</sup>
Escherichia coli	< 1*10 <sup>1</sup>
Schimmelpilze/ <i>Mould</i>	< 5*10 <sup>4</sup>
Staph. Aureus	< 1*10 <sup>3</sup>
Salmonellae	neg in abs.25g

Beimischungen/ *admixture*s: keine /none

Haltbarkeit/ *shelf life*: 720 Tage/ days

Verpackung/ *packaging*: lose/ 25 kg Papiersack/ BigBag

Sonstiges/ *other*: : Native bedeutet nicht thermisch bearbeitet. Getreide und Hülsenfrüchte sind vor Verzehr zu erhitzen. Auf gesonderte Vereinbarung liefern wir glutenfrei <20ppm. / *Native means non-heated. Grains and pulses have to be heated before consumption. By separate agreement, we deliver gluten-free <20ppm.*

Bitte beachten Sie unsere Herstellererklärung, diese ist Bestandteil dieser Spezifikation./

*Please note our Declaration of Conformity, it is an integral part of this specification*

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig./

*This document has been processed electronically, it is valid without signature*

ROLAND BEANS GmbH

Emder Str. 39  
28217 Bremen

Telefon +49 (0) 421 807176-0

info@rolandbeans.de  
www.rolandbeans.de

Commerzbank AG

DE26 2904 0090 0101 0891 00  
COBADEFFXXX

Sitz der Gesellschaft: Emders Str. 39, 28217 Bremen · Geschäftsführer: Berend Jürgen Erling, Christian Hellbrügge

