

Produktbeschreibung Traubenkerne

Produkt:	Traubenkerne
Herkunft:	Europa
Feuchtigkeit:	ca. 8 bis 9 %
Trocknung:	Die Traubenkerne werden maschinell getrocknet.
Reinigung:	Nach der Trocknung werden die Traubenkerne durch mechanische Reibung und intensiv durch Aspiration und Siebe gereinigt. Feinteilabsaugung beim Füllen der Papiersäcke.

Bruchanteil: > 0,5 %, Anteil Fremdmaterialien: > 0,5 %, Abrieb: > 0,5 % Geruch: neutral bis fruchtig

Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchung, Charge 307.140.512

Gesamtkonzentration an Schimmelpilzen: 75 KBE/g	Beurteilung: sehr niedrig
--	------------------------------

Hinweise zur Beurteilung:

Mangels verbindlicher Grenzwerte für eine Schimmelpilzbelastung orientieren wir uns hilfsweise am Einschätzungsergebnis einer Kommission der Europäischen Gemeinschaft (1993). Bei dieser Einschätzung kam als Prüfmethode die Verdünnungsmethode mit Nährmedium DG 18 pro g Staub zum Einsatz. Im Ergebnis wurden folgende Bandbreiten für eine mikrobiologische Beurteilung angegeben:

<u>Analysewerte</u>	<u>Beurteilung</u>
< 10.000 KBE/g	sehr niedrig
< 20.000 KBE/g	niedrig
< 50.000 KBE/g	mittel
< 120.000 KBE/g	hoch
> 120.000 KBE/g	sehr hoch
