



BATTER BIND® S modifizierte Lebensmittelstärke

BATTER BIND® S ist eine chemisch modifizierte Lebensmittelstärke hergestellt aus Mais.

Deklarationsempfehlung

EU: modifizierte Stärke

Codex: modifizierte Stärke

Bitte beachten Sie, dass der botanische Ursprung der Stärke nur dann deklariert werden muss, wenn die Stärke Gluten enthält.

Klassifizierung

EU: Lebensmittelzusatzstoff E 1422 in Übereinstimmung mit EG-Verordnung 1333/2008 und EU-Verordnung 231/2012

Codex: Lebensmittelzusatzstoff INS 1422 (in Übereinstimmung mit JECFA Monographie 27)

Lagerbedingungen

In einem sauberen, trockenen, gut belüfteten Lagerraum entfernt von geruchsintensiven Stoffen bei Raumtemperatur lagern.

Haltbarkeit

24 Monate ab Herstellungsdatum bei korrekter Lagerung. Haltbarkeitsdatum auf jedem Sack.

Sicherheitsangaben

Lebensmittelstärken sind nicht als "gefährlich" eingestuft. Da diese Produkte jedoch feine, pulverförmige organische Materialien sind, können sie störende Stäube entwickeln, die mit Luft explosionsfähige Gemische bilden können. Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit allen relevanten EU Gesetzen sowie unter Berücksichtigung der erforderlichen EU Standards für Lebensmittelsicherheit und Hygiene hergestellt. Sehen Sie auch das Sicherheitsdatenblatt.

Chemische und physikalische Eigenschaften

| | Min | Max | Einheit |
|---|-----|------|---------|
| Feuchtigkeitsgehalt <i>wie verpackt</i> | | 15,0 | % |
| pH <i>20% wäßrige Suspension</i> | 4,5 | 7,5 | - |
| MVA Viskosität | 180 | 360 | MVU |

Aussehen

| | Typisch |
|-------|--------------------|
| Farbe | weiß / cremefarben |
| Form | feines Pulver |

Microbiologische Grenzwerte

| | Max | Einheit |
|---------------|---------|---------|
| TVC | 10000 | KBE / g |
| Hefen | 200 | KBE / g |
| Schimmelpilze | 200 | KBE / g |
| E. coli | negativ | / g |
| Salmonella | negativ | / 25g |

Zusätzliche Information

Kontaminationen in Übereinstimmung mit EU-Verordnung 2023/915

Pestizide in Übereinstimmung mit EG-Verordnung 396/2005, geänderte Fassung

Kosher Zertifikat Ja

Halal Zertifikat Ja

Schwefeldioxid (SO₂) typisch < 10 ppm

Nährwert / 100 g

Diese Informationen sind für das Produkt charakteristisch, sollten jedoch nicht als Teil der Spezifikation angesehen werden.

| | Typisch | Einheit |
|-----------------------------|---------|---------|
| Energie | 1532 | kJ |
| | 360 | kcal |
| Fett | 0 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 | g |
| Kohlenhydrates | 89,8 | g |
| davon Zucker | 0 | g |
| Ballaststoffe | 0 | g |
| Protein | 0,3 | g |
| Salz | 0,26 | g |

Schwermetalle

| | Typisch | Einheit |
|-------------|---------|---------|
| Arsen | 1 | ppm |
| Blei | 0,2 | ppm |
| Kadmium | 0,1 | ppm |
| Quecksilber | 0,1 | ppm |

Dieses Dokument ist im Namen der Ingredion EMEA Gesellschaft ausgestellt, die das relevante Produkt liefert. Die Ingredion EMEA Gesellschaften gehören zu der Ingredion Gruppe. Die entsprechenden Detailinformationen der verschiedenen Ingredion EMEA Gesellschaften lauten wie folgt:

Ingredion UK Limited

Ingredion House,
Manchester Green
339 Styal Road
Manchester M22 5LW
England

P: +44 (0) 161 435 3200
F: +44 (0) 161 435 3300

Registered in England No. 07315745

Ingredion Germany GmbH

Grüner Deich 110
20097 Hamburg
Germany

P: +49 (0) 40 23 91 50
F: +49 (0) 40 23 91 51 70

Amtsgericht Hamburg HRB 105432

Ingredion South Africa (Pty) Ltd

Infinity Office Park, Suite 6, Block C,
2 Robin Close, Meyersdal, 1448,
Gauteng
South Africa

P: +27 (0) 11 867 9260
F: +27 (0) 11 867 9271

Registration number 2010/013219/07

Ingredion Middle East Branch

Office 03B Dubai
Dubai Biotechnology and Research Park
Dubai
United Arab Emirates

P: +971 44 53 4288

Kenya Ingredion Holding LLC

5th Floor-Tulip House
Mombasa Road
P.O Box 1952-00606
Nairobi
Kenya

P: +254 20 36 28 000

Rafhan Maize Products Co. Ltd.

Rakh Canal East Road
PO Box 62
Faisalabad 38060
Punjab
Pakistan

P: 92-41-854-0121
F: 92-41-871-1016