



BIOLIGO® GL-5700 IMF Oligosaccharide

BIOLIGO® GL-5700 IMF ist ein Oligosaccharid, das aus lebensmitteltauglicher Laktose in der Transgalaktosylierungsreaktion unter Verwendung von β -Galaktosidasen aus Mikroorganismen synthetisiert wird und der Definition von Galakto-Oligosaccharid (GOS) entspricht. Es wird in Sirupform mit einem Mindestgehalt von 57% GOS verkauft.

Deklarationsempfehlung

Galacto-Oligosaccharide (GOS)

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

EU Klassifizierung

Lebensmittelinhaltsstoff

Lagerbedingungen

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

Haltbarkeit

18 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
Trockenmasse	74		%
pH	2,8	3,8	-
Galacto-Oligosaccharide	57		%
Laktose		17,5	%
Glukose		22	%
Galaktose	0,8		%
Viskosität Brookfield 25°C	1000	2000	cP
Asche sulfatiert		0,3	%
Stickstoff		0,032	%

Aussehen

Farbe
Form

Typisch

klar, leicht gelblich
Sirup

Microbiologische Grenzwerte

	Max	Einheit
TVC (36°C)	300	KBE / g
Hefen	50	KBE / g
Schimmelpilze	50	KBE / g
E. coli	negativ	/ 10g
Salmonella	negativ	/ 375g
Bacillus cereus	100	KBE / g
Clostridium perfringens	negativ	/ 25g
Coliforme Keime	negativ	/ 25g
Cronobacter spp. (E. sakazakii)	negativ	/ 400g
Enterobacteriaceae	negativ	/ g
Listeria monocytogenes	negativ	/ 375g
Shigella	negativ	/ 25g
Staphylococcus aureus	negativ	/ g
Streptococcus coagulase-positive	negativ	/ 10g
Streptococcus hemolyticus	negativ	/ 25g
Anaerobe sulfitreduzierende Sporen	10	KBE / g
Anaerobe sulfitreduzierende Clostridien	100	KBE / g

Zusätzliche Information

Kontaminationen in Übereinstimmung mit EG-Verordnung 1881/2006, geänderte Fassung

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

Kosher Zertifikat Ja

Halal Zertifikat Ja

Schwefeldioxid (SO₂) nicht verwendet



Nährwert / 100 g

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

	Typisch	Einheit
Energie	999	kJ
	239	kcal
Fett	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrates	75,9	g
davon Zucker*	26,6	g
Ballaststoffe	32,4	g
Protein	0	g
Salz	0	g

*Zucker: Fruktose, Glukose, Galaktose, Laktose

Schwermetalle

	Typisch	Einheit
Arsen	0.2	ppm
Blei	0.02	ppm
Kadmium	0.01	ppm
Quecksilber	0.01	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 Stryal Road
Manchester M22 5LW
England

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

Registered in England
No. 07315745

Rafhan Maize Products Company Ltd
Rakh Canal East Road
Faisalabad
Pakistan

P: +92 (0) 41 854 0121
F: +92 (0) 41 871 1016

Registration number
79 of 1952-1953

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
RSA

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

Registration number
2010/013219/07