



# ERYSTA® C40 Erythritol

ERYSTA® C40 ist ein geruchloses, nicht-kalorisches Polyol.

## Deklarationsempfehlung

Erythrit oder E968 (funktionelle Kategorie sollte ebenfalls verwendet werden!)

Zusätzliche Angaben auf dem Etikett können gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011<sup>2</sup> erforderlich sein.

<sup>1</sup>Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 müssen Lebensmittelzusatzstoffe mit dem Namen der Funktionskategorie gekennzeichnet sein, gefolgt von ihrem spezifischen Namen oder ihrer E-Nummer

<sup>2</sup>In Anhang III der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ist eine zusätzliche Kennzeichnung für Süßungsmittel haltige Lebensmittel festgelegt

## EU Klassifizierung

Lebensmittelzusatzstoff E 968 in Übereinstimmung mit EG-Verordnung 1333/2008 und EU-Verordnung 231/2012

## 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

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

## Chemische und physikalische Eigenschaften

|                                  | Min  | Max   | Einheit |
|----------------------------------|------|-------|---------|
| Reinheit auf Trockenbasis        | 99,5 | 100,5 | %       |
| Schmelzpunkt                     | 119  | 123   | °C      |
| Feuchtigkeitsgehalt wie verpackt |      | 0,2   | %       |
| pH                               | 5,0  | 7,0   | -       |
| Reduzierende Zucker              |      | 0,3   | %       |
| Ribitol und Glycerol             |      | 0,1   | %       |

## Aussehen

|             | Typisch                  |
|-------------|--------------------------|
| Farbe       | weiß                     |
| Form        | kristallines Pulver      |
| Löslichkeit | in kaltem Wasser löslich |

## Partikelgröße

zurückgehalten auf 18 mesh (1000µm)  
zurückgehalten auf 60 mesh (250µm)  
durch 60 mesh (250µm)

## Typisch

max 15%  
min 80%  
max 5%

## Microbiologische Grenzwerte

|               | Max     | Einheit |
|---------------|---------|---------|
| TVC           | 200     | KBE / g |
| Hefen         | 20      | KBE / g |
| Schimmelpilze | 20      | KBE / g |
| E. coli       | negativ | / 10g   |
| Salmonella    | negativ | / 250g  |

## 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

## Nährwert / 100 g

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

|                             | Typisch | Einheit |
|-----------------------------|---------|---------|
| Energie                     | 0       | kJ      |
|                             | 0       | kcal    |
| Fett                        | 0       | g       |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0       | g       |
| Kohlenhydrates              | 99,8    | g       |
| davon Zucker                | 0       | g       |
| davon Polyole               | 99,8    | g       |
| Ballaststoffe               | 0       | g       |
| Protein                     | 0       | g       |
| Salz                        | 0       | g       |

Erythritol ist gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 kalorienfrei

## Schwermetalle

|                      | Typisch | Einheit |
|----------------------|---------|---------|
| Schwermetalle gesamt | 5       | ppm     |
| Blei                 | 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 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