



FARMAL™ MN 5000 Mannit

FARMAL™ MN 5000 ist ein Mannit Ph. Eur. Dieses Produkt kann sowohl aus Zuckerrohr als auch aus gentechnisch verändertem Mais hergestellt werden.

Deklarationsempfehlung

Mannit Ph. Eur.

EU Klassifizierung

Pharmazeutisches Excipient

Hinweis: Dieses Produkt ist nicht zur Verwendung in Lebensmitteln bestimmt. Es wurde nicht überprüft, ob es den Spezifikationen für Lebensmittelzusatzstoffe entspricht. Es kann aus gentechnisch verändertem Mais gewonnen werden.

Lagerbedingungen

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

Haltbarkeit

36 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 |
|---|------|-------|---------|
| Reduzierende Zucker <i>Glukose Eq</i> | | 0,10 | % |
| Leitfähigkeit | | 20 | µS/cm |
| Partikelgröße <i>auf 100 mesh</i> | | 5,0 | % |
| Identifikation <i>SR d.b.</i> | 23 | 25 | - |
| Mannit <i>d.b.</i> | 97,0 | 102,0 | % |
| Nickel | | 1 | ppm |
| Feuchtigkeitsgehalt <i>wie verpackt</i> | | 0,30 | % |
| Schmelzpunkt | 165 | 170 | °C |
| Isomalt und Maltit | | 2,0 | % |
| Sorbitol | | 2,0 | % |
| Unspezifische Verunreinigung | | 0,1 | % |
| Gesamt-Verunreinigung | | 2,0 | % |

Aussehen

Farbe
Form

Typisch

mattweiß
feines Pulver

Microbiologische Grenzwerte

| | Max | Einheit |
|--------------------------------------|---------|---------|
| Gesamtkeimzahl mesophile Bakterien | 50 | KBE / g |
| Hefen und Schimmelpilze | 20 | KBE / g |
| Gram negative bile tolerant bacteria | negativ | / g |
| Clostridium spp | negativ | / g |
| E. coli | negativ | / g |
| Pseudomonas aeruginosa | negativ | / g |
| Salmonella | negativ | / 10g |
| S. aureus | negativ | / g |

Zusätzliche Information

| | |
|-------------------|----|
| Kosher Zertifikat | Ja |
| Halal Zertifikat | Ja |

Typische Daten

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

| | Typisch | Einheit |
|-------------------------------------|---------------|---------------|
| pH | 4,5 – 7,0 | - |
| Identifikation <i>IR Absorption</i> | pass | - |
| Spezifische Rotation <i>d.b.</i> | 137,0 – 145,0 | ° |
| Säuregehalt | max 0,30 | ml NaOH 0,02N |
| Asche | max 0,10 | % |

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