

FOAMATION™ Q 200

Beschreibung: Wasser, Quillaja Saponaria Molina Extrakt, Invertzucker

Aussehen: Dunkelbraune Flüssigkeit, bittersüßer Geschmack

Deklarationsempfehlung: Quillaja Extrakt

Hinweis: Invertzucker wird als Hilfsstoff zum Standardisieren von FOAMATION™ Q 200 verwendet und muss auf dem Endprodukt nicht deklariert werden.

EU-Klassifizierung: Lebensmittelzusatzstoff E 999 (In Übereinstimmung mit EG-Verordnung 1333/2008)

Rechtlicher Status:

Europäische Union: In der Europäischen Union ist FOAMATION™ Q 200 zur Verwendung in wasserbasierten, aromatisierten, nicht-alkoholischen Getränken und Cidre (ausgenommen Cidre bouché) bis zu einem Gehalt von höchstens 200mg/l, berechnet als wasserfreier Extrakt, zugelassen. Der wasserfreie Extrakt kann unter Verwendung des Trocknungsverlustes berechnet werden.

Codex Alimentarius: Gemäß Codex Alimentarius ist FOAMATION™ Q 200 (Quillaja Extrakt ; INS 999) in wasserbasierten, aromatisierten Getränken (inklusive Sport-, Energie- und Elektrolytgetränken) bis zu einer maximalen Einsatzmenge von 50mg/kg berechnet als Saponine und in halbgefrorenen Getränken bis zu einer maximalen Einsatzmenge von 130mg/kg berechnet als Trockenmasse Quillajaextrakt erlaubt.

Weitere Informationen zur Berechnung der maximalen Einsatzmenge finden sich in dem „feature and benefit“ Datenblatt auf der Ingredion Internetseite.

Verpackung: 22,7kg Kanister

Produktkennzeichnung enthält Chargennummer, Deklarationsempfehlung und Mindesthaltbarkeitsdatum.

Lieferform: 32 x 22,7kg pro Palette, folienverpackt, mit Bodenpapiereinlage. Gewicht pro Palette: 726,4kg. Palettenarten umfassen: Holz [1000 x 1200mm). Andere Palettengrößen sind möglicherweise verfügbar.

Lagerbedingungen: Bei Raumtemperatur und entfernt von geruchsintensiven Stoffen, in einem sauberen, trockenen und gut belüfteten Lagerraum in original verschlossenen Gebinden lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern. Das Haltbarkeitsdatum gilt nur für das original verschlossene Gebinde.

Haltbarkeit: 24 Monate ab Herstellungsdatum bei korrekter Lagerung im original verschlossenen Gebinde. Haltbarkeitsdatum auf jedem Kanister.

Sicherheitsangaben: Reizt die Augen. Nähere Informationen finden Sie im Sicherheitsdatenblatt.

LIEFERSPEZIFIKATION (PHYSIKALISCHE & CHEMISCHE DATEN)

	Min	Max	Einheit	Methode
pH	3.7	4.2	-	DKI – QCM-19-V-01
Trocknungsverlust	50	55	%	DKI – QCM-16-V-01
Saponine (in wasserfreiem Extrakt)	20	26	%	C-18 UPLC

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 18.07.2017 [1]

Die oben genannten Angaben dienen ausschließlich als Information für Ihre eigenen Überlegungen, Recherchen und unabhängigen Überprüfungen. Sie entscheiden selber darüber, ob und wie Sie diese Informationen nutzen. Ingredion Incorporated und die Ingredion-Unternehmensgruppe garantieren weder die Richtigkeit und Vollständigkeit der oben genannten Informationen noch die Eignung eines ihrer Produkte für die von Ihnen beabsichtigte spezielle Verwendung. Sämtliche ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien bezüglich der Nichtverletzung von Rechten Dritter, der Marktfähigkeit oder der Eignung für einen besonderen Zweck werden hiermit ausgeschlossen. Ingredion Incorporated und die Ingredion-Unternehmensgruppe übernehmen keine Verantwortung für Haftungen oder Schäden, die sich aus dem Vorstehenden ergeben oder sich darauf beziehen.

Die INGREDION-Marke und das INGREDION-Logo sind Handelsmarken der Ingredion Unternehmensgruppe. Alle Rechte vorbehalten. Alle Inhalte urheberrechtlich geschützt. © 2015.

LIEFERSPEZIFIKATION (MIKROBIOLOGISCHE DATEN)

	Max	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	10000	per g	FDA(BAM)CH.3
Hefen	200	per g	FDA(BAM)CH.18
Schimmel	200	per g	FDA(BAM)CH.18
E. coli	Abwesend	per g	FDA(BAM)CH.4
Salmonella	Abwesend	per 25g	AOAC 2004.03
Staph. aureus	Abwesend	per g	AOAC 975.55

TYPISCHE DATEN*

	Wert	Einheit	Methode
Aschegehalt (in Trockenmasse)	< 5	%	AOAC 923.03

Nährwert	Wert	Einheit	Methode
Energie	756	kJ / 100g	Berechnung
	180	kcal / 100 g	Berechnung
Protein	3	g / 100 g	AOAC 992.15
Kohlenhydrate	38	g / 100 g	Berechnung
Fett	2	g / 100 g	AOAC 948.15
davon gesättigte Fettsäuren	0,5	g / 100 g	
Salt**	1194	mg / 100 g	Berechnung

Mineralstoffe	Wert	Einheit	Methode
Kalzium**	510	mg / 100 g	AOAC 984.27 MOD
Eisen**	4	mg / 100 g	AOAC 984.27 MOD
Natrium**	470	mg / 100 g	AOAC 984.27 MOD

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

** Die Inhaltsstoffe von natürlichen Extrakten unterliegen natürlichen Schwankungen, bedingt durch Klima, Standort und Erntezeitpunkt der Pflanze. Die aufgeführten Ergebnisse beziehen sich auf eine spezifische Charge und können von Charge zu Charge variieren.

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 18.07.2017 [1]

Die oben genannten Angaben dienen ausschließlich als Information für Ihre eigenen Überlegungen, Recherchen und unabhängigen Überprüfungen. Sie entscheiden selber darüber, ob und wie Sie diese Informationen nutzen. Ingredion Incorporated und die Ingredion-Unternehmensgruppe garantieren weder die Richtigkeit und Vollständigkeit der oben genannten Informationen noch die Eignung eines ihrer Produkte für die von Ihnen beabsichtigte spezielle Verwendung. Sämtliche ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien bezüglich der Nichtverletzung von Rechten Dritter, der Marktfähigkeit oder der Eignung für einen besonderen Zweck werden hiermit ausgeschlossen. Ingredion Incorporated und die Ingredion-Unternehmensgruppe übernehmen keine Verantwortung für Haftungen oder Schäden, die sich aus dem Vorstehenden ergeben oder sich darauf beziehen.

Die INGREDION-Marke und das INGREDION-Logo sind Handelsmarken der Ingredion Unternehmensgruppe. Alle Rechte vorbehalten. Alle Inhalte urheberrechtlich geschützt. © 2015.

SONSTIGE ANGABEN

Pestizide	FOAMATION™ Q 200 wird aus nachhaltig bewirtschafteten Quillaja Saponaria Bäumen hergestellt, die auf landwirtschaftlich ungenutzten Anbauflächen wachsen und nicht mit Pestiziden behandelt werden oder Pestiziden in sonstiger Weise ausgesetzt sind.
Kosher-Zertifikat	Ja
Halal-Zertifikat	Ja
Allergene	Fischgelatine als Verarbeitungshilfsmittel.

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 5LV
 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
 RSA

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

Registration number 2010/013219/07

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 18.07.2017 [1]

Die oben genannten Angaben dienen ausschließlich als Information für Ihre eigenen Überlegungen, Recherchen und unabhängigen Überprüfungen. Sie entscheiden selber darüber, ob und wie Sie diese Informationen nutzen. Ingredion Incorporated und die Ingredion-Unternehmensgruppe garantieren weder die Richtigkeit und Vollständigkeit der oben genannten Informationen noch die Eignung eines ihrer Produkte für die von Ihnen beabsichtigte spezielle Verwendung. Sämtliche ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien bezüglich der Nichtverletzung von Rechten Dritter, der Marktfähigkeit oder der Eignung für einen besonderen Zweck werden hiermit ausgeschlossen. Ingredion Incorporated und die Ingredion-Unternehmensgruppe übernehmen keine Verantwortung für Haftungen oder Schäden, die sich aus dem Vorstehenden ergeben oder sich darauf beziehen.

Die INGREDION-Marke und das INGREDION-Logo sind Handelsmarken der Ingredion Unternehmensgruppe. Alle Rechte vorbehalten. Alle Inhalte urheberrechtlich geschützt. © 2015.