



N-DULGE® C2 Co-Texturierer

N-DULGE® C2 ist eine chemisch modifizierte Lebensmittelstärke hergestellt aus Wachsmais.

Deklarationsempfehlung

modifizierte Stärke

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

EU Klassifizierung

Lebensmittelzusatzstoff E 1440 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

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>		14,0	%
pH 20% wäßrige Suspension	5,0	7,5	-

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 EG-Verordnung 1881/2006, geänderte Fassung

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

Kosher Zertifikat Ja

Halal Zertifikat Ja

Schwefeldioxid (SO₂) typisch < 10 ppm

Gesetzliche Nutzungsbeschränkungen:

E 1440 Produkte sind nicht für den Einsatz in Kategorie 13.1.3 'Verarbeitete Lebensmittel auf Getreidebasis und Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder' zugelassen (definiert durch die Richtlinie 2006 / 125 / EG) , nach Teil E der Verordnung (EG) Nr 1333/2008.

Nährwert / 100 g

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

	Typisch	Einheit
Energie	1485	kJ
	355	kcal
Fett	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrates	88,5	g
davon Zucker	0	g
Ballaststoffe	0	g
Protein	0,1	g
Salz	0,42	g

Schwermetalle

	Typisch	Einheit
Arsen	1	ppm
Blei	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 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