

N-DULGE® 316

Beschreibung: Lebensmittelstärke und chemisch modifizierte Stärke aus Tapioka

Aussehen: Feines weißes / cremefarbenes Pulver

Deklarationsempfehlung: Stärke, modifizierte Stärke

EU-Klassifizierung: Lebensmittelinhaltsstoff und E1440

Verpackung: 25 kg mehrlagige Papiersäcke
Sackkennzeichnung enthält Chargennummer, spezifische Sacknummer, Deklarationsempfehlung und Mindesthaltbarkeitsdatum.

Lieferform: 20 Säcke pro Palette, folienverpackt, mit Bodenpapiereinlage
Palettenarten umfassen: Holz und Plastik, beide 1200 x 1000 mm und Euro 1200 x 800 mm
Gewicht pro Palette: 500 kg. Andere Verpackungsgrößen: Big Bags und Silo möglicherweise verfügbar.

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, nationalen und lokalen Gesetzen sowie unter Berücksichtigung der erforderlichen Standards für Lebensmittelsicherheit und Hygiene hergestellt. Sehen Sie auch das Sicherheitsdatenblatt.

LIEFERSPEZIFIKATION (PHYSIKALISCHE & CHEMISCHE DATEN)

	Min	Max	Einheit	Methode
Feuchtigkeitsgehalt	-	15.0	%	max. wie verpackt. CML116; 4h 130°C
pH	4.5	8.0	-	CML100A02: 2% wässrige Suspension

LIEFERSPEZIFIKATION (MIKROBIOLOGISCHE DATEN)

Methodik des International Committee for Microbiological Standards for Food (ICMSF)

	m	M	n	c	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	1000	10000	5	3	per g	TP4100/CML261
Hefen	50	200	5	3	per g	TP4109/CML286Y
Schimmelpilze	50	200	5	3	per g	TP4109/CML268M
E. coli	-	abwesend	5	0	per g	TP4122/CML263
Salmonella	-	abwesend	5	0	per 25g	TP4119/CML264

Thermophilie anaerobe and aerobe Sporen: gemäß NFPA (National Food Processors Association, USA) Tests NCA1 & NCA2 (National Canners Association, USA)

Hinweis: m = Grenzwert der Good Manufacturing Practice (GMP)
M = zulässiger Höchstwert
n = Zahl der Proben, die genommen und analysiert werden müssen
c = Compliance (d.h. maximale Zahl der zulässigen Proben zwischen m und M)

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 06.01.2016 [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.

TYPISCHE DATEN*

	Wert	Einheit	Methode
ICMSF Mikrobiologische Daten	m	M	n c
		Einheit	Methode
Enterobacteriaceae	10	100	5 2 per g TP4103/CML263
Staph. aureus	20	100	5 2 per g TP4106/CML265
Bacillus cereus	20	100	5 2 per g TP4108/CML278
Clostridium perfringens	0	20	5 2 per g TP4105/CML279
Group D Streptococci	0	10	5 2 per g TP4107/CML280
Total mesophilic Anaerobes	0	20	5 2 per g TP4130A/CML274
Listeria Species	20	100	5 1 per 25g TP4142B/CML281
Listeria monocytogenes	-	abwesend	5 0 per 25g TP4121/CML281
Nährwert	Wert	Einheit	Methode
Energie	1663 / 391	kJ / kcal pro 100 g	Regulation (EU) 1169/2011
Protein	max 0.5	g / 100 g Trockenbasis	Kjeldahl
Kohlenhydrate	min 97	g / 100 g Trockenbasis	Berechnung
davon Zucker	0	g / 100 g Trockenbasis	Berechnung
davon Stärke	min 97	g / 100 g Trockenbasis	Own Analysis
Fett	max 0.15	g / 100 g Trockenbasis	CCl4 Extraktion
davon gesättigte Fettsäuren	max 0.1	g / 100 g Trockenbasis	CCl4 Extraktion
Ballaststoffe	0	g / 100g	Literatur
Salz	<500	mg / 100g	Übersicht
Mineralstoffe	Wert	Einheit	Methode
Kalzium	5	mg / 100g Trockenbasis	F.E.S/A.A.S
Magnesium	2	mg / 100g Trockenbasis	F.E.S/A.A.S
Eisen	0.1	mg / 100g Trockenbasis	F.E.S/A.A.S
Kalium	<0.1	mg / 100g Trockenbasis	F.E.S/A.A.S
Schwermetalle	Wert	Einheit	Methode
Schwermetalle gesamt	10	mg/kg	Übersicht
Arsen	1	mg/kg	Übersicht
Blei	1	mg/kg	Übersicht
Kadmium	0.1	mg/kg	Übersicht
Quecksilber	0.05	mg/kg	Übersicht

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

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 06.01.2016 [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

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
Konservierungsmittel	nicht verwendet
Schwefeldioxid (SO₂)	typisch < 10 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
 333 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: 06.01.2016 [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.