



Ingredion

# NOVATION ENDURA® 0100 funktionelle native Lebensmittelstärke

NOVATION ENDURA® 0100 ist eine Lebensmittelstärke hergestellt aus Wachsmais.

Produkt Datenblatt

## Deklarationsempfehlung

Stärke

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

## EU Klassifizierung

Lebensmittelinhaltsstoff

## 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>		15,0	%
pH <i>20% wäßrige Suspension</i>	4,5	7,0	-
MVA Viskosität <i>Ende</i>	500	900	MVU

## Aussehen

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
NFPA	pass	

## Zusätzliche Information

**Kontaminationen** in Übereinstimmung mit EU-Verordnung 2023/915

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

**Kosher Zertifikat** Ja

**Halal Zertifikat** Ja

**Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>)** typisch < 10 ppm

## Nährwert / 100 g

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

	Typisch	Einheit
Energie	1518	kJ
	357	kcal
Fett	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrates	89,3	g
davon Zucker	0	g
Ballaststoffe	0	g
Protein	0	g
Salz	0,06	g

## Schwermetalle

	Typisch	Einheit
Arsen	1	ppm
Blei	1	ppm
Kadmium	0,1	ppm
Quecksilber	0,05	ppm



# Ingredion

## Produktdatenblatt

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 5LW  
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  
South Africa

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

Registration number 2010/013219/07

**Ingredion Middle East Branch**

Office 03B Dubai  
Dubai Biotechnology and Research Park  
Dubai  
United Arab Emirates

P: +971 44 53 4288

**Kenya Ingredion Holding LLC**

5th Floor-Tulip House  
Mombasa Road  
P.O Box 1952-00606  
Nairobi  
Kenya

P: +254 20 36 28 000

**Rafhan Maize Products Co. Ltd.**

Rakh Canal East Road  
PO Box 62  
Faisalabad 38060  
Punjab  
Pakistan

P: 92-41-854-0121  
F: 92-41-871-1016