



NOVATION® Lumina 8300 funktionelle native Lebensmittelstärke

NOVATION® Lumina 8300 ist eine Lebensmittelstärke hergestellt aus Wachsreis.

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 20% wäßrige Suspension | 4,5 | 7,0 | - |
| MVA Viskosität <i>Ende</i> | 125 | 325 | 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 |

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

Nährwert / 100 g

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

| | Typisch | Einheit |
|-----------------------------|---------|---------|
| Energie | 1464 | kJ |
| | 350 | kcal |
| Fett | 0 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 | g |
| Kohlenhydrates | 87,2 | g |
| davon Zucker | 0 | g |
| Ballaststoffe | 0 | g |
| Protein | 0 | g |
| Salz | 0,18 | g |

Schwermetalle

| | Typisch | Einheit |
|-------------|---------|---------|
| Arsen | 0,2 | ppm |
| Blei | 1 | ppm |
| Kadmium | 0,2 | ppm |
| Quecksilber | 0,05 | 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