

NOVATION® INDULGE 2550

Beschreibung: Vorverkleisterte Lebensmittelsstärke auf Wachsmaisbasis und aus Kartoffelfasern

Aussehen: Feines weißes / cremefarbenes Pulver

Deklarationsempfehlung: Stärke (handelsüblicher Name* im Vereinigten Königreich ist „cornflour“) und Fasern
 *Vereinigtes Königreich Lebensmittelkennzeichnungsgesetz, weitere Informationen auf Anfrage erhältlich
 Bitte beachten Sie, dass der botanische Ursprung der Stärke nur dann deklariert werden muss, wenn die Stärke Gluten enthält.

EU-Klassifizierung: Lebensmittelinhaltsstoff

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

Lieferform: 30 Säcke pro Palette, folienverpackt, mit Bodenpapiereinlage
 Palettenarten umfassen: Holz und Plastik, beide 1200 x 1000 mm.
 Gewicht pro Palette: 750 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 Gesetzen sowie unter Berücksichtigung der erforderlichen EU Standards für Lebensmittelsicherheit und Hygiene hergestellt. Sehen Sie auch das Sicherheitsdatenblatt.

LIEFERSPEZIFIKATION (PHYSIKALISCHE & CHEMISCHE DATEN)

	Min	Max	Einheit	Methode
Feuchtigkeitsgehalt	-	10.0	%	max. wie verpackt. CML116; 4h 130°C
pH	5.0	7.0	-	CML100AXX

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

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 13.03.2020

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. © 2020.

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

TYPISCHE DATEN*

	Wert	Einheit	Methode			
Aschegehalt	0.5	%	CML113: 575+/-25°C			
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	1486 / 372	kJ / kcal pro 100 g	Regulation (EU) 1169/2011			
Fett	max 0.15	g / 100 g Trockenbasis	CCI4 Extraktion			
davon gesättigte Fettsäuren	max 0.1	g / 100 g Trockenbasis	CCI4 Extraktion			
Kohlenhydrate	min 87.5	g / 100 g Trockenbasis	Berechnung			
davon Zucker	0	g / 100 g Trockenbasis	Berechnung			
davon Stärke	min 87.5	g / 100 g Trockenbasis	Own Analysis			
Ballaststoffe	min 8.2	g / 100g	Gemäß EG Verordnung 1169/2011			
Protein	max 0.95	g / 100 g Trockenbasis	Kjeldahl			
Salz	<500	mg / 100g	Übersicht			
Mineralstoffe						
	Wert	Einheit	Methode			
Kalzium	4.5	mg / 100g Trockenbasis	F.E.S/A.A.S			
Magnesium	1.8	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			

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 13.03.2020

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. © 2020.

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.

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
 339 Styal 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

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 13.03.2020

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. © 2020.