

VITESSENCE® Prista P 360 ist ein 60%iges Proteinkonzentrat (Trockenbasis) aus Fababohnen, das aus der mechanischen Vermahlung und Trockenfraktionierung der gereinigten, geschälten und gespaltenen Ackerbohne (*Vicia Faba*) gewonnen wurde. Das Fababohnenproteinkonzentrat wird einer proprietären physikalischen Behandlung unterzogen, die das Geschmacksprofil verbessert und die mikrobiologische Zahl im Vergleich zu herkömmlichen Produkten reduziert.

### Deklarationsempfehlung

Fababohnenprotein oder Fababohnenproteinmehl

### EU Klassifizierung

Lebensmittelinhaltstoff

### 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

Lebensmittelproteine sind nicht als "gefährlich" eingestuft. Da diese Produkte jedoch feine, pulverförmige organische Materialien aufweisen können, können sie störende Stäube entwickeln, die mit Luft explosionsfähige Gemische bilden können. Sehen Sie dazu das Sicherheitsdatenblatt. Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit allen relevanten EU Gesetzen sowie unter Berücksichtigung der erforderlichen EU Standards für Lebensmittelsicherheit und Hygiene hergestellt.

### Chemische und physikalische Eigenschaften

|                           | Min  | Max  | Einheit |
|---------------------------|------|------|---------|
| Feuchtigkeitsgehalt       |      | 10,0 | %       |
| Protein (d.b.)            | 60,0 |      | %       |
| Stärke (d.b.)             | 2,0  |      | %       |
| Partikelgröße auf 250µm   |      | 0    | %       |
| Partikelgröße durch 149µm | 90,0 |      | %       |

| Aussehen | Typisch                         |
|----------|---------------------------------|
| Farbe    | weiß / cremefarben bis gräulich |
| Form     | feines Pulver                   |

### Microbiologische Grenzwerte

|                       | Max     | Einheit |
|-----------------------|---------|---------|
| TVC                   | 10000   | KBE / g |
| Hefen & Schimmelpilze | 200     | KBE / g |
| E. coli               | negativ | / 11g   |
| Salmonella            | negativ | / 375g  |

### 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

### Nährwert / 100 g

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

|                             | Typisch | Einheit |
|-----------------------------|---------|---------|
| Energie                     | 1468    | kJ      |
|                             | 337     | kcal    |
| Fett                        | 3,7     | g       |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,7     | g       |
| Kohlenhydrate               | 12,5    | g       |
| davon Zucker                | 1,7     | g       |
| Ballaststoffe               | 13,4    | g       |
| Protein                     | 59,5    | g       |
| Salz                        | 0,03    | g       |

### Amino Acids / 100 g

Bestimmt gemäß AOAC 994.12 (Ergebnisse angegeben als % hydrolysierbare Aminosäuren in 100 g Produkt)

|               | Typisch | Typisch        |
|---------------|---------|----------------|
| Histidine     | 1.2     | Valine         |
| Isoleucine    | 2.6     | Glycine        |
| Leucine       | 4.5     | Arginine       |
| Lysine        | 3.8     | Proline        |
| Methionine    | 0.4     | Asparginsäure  |
| Cysteine      | 0.6     | Glutaminsäure  |
| Phenylalanine | 2.5     | Alanine        |
| Tyrosine      | 1.8     | Serine         |
| Threonine     | 2.0     | Hydroxyproline |
| Tryptophan    | 0.6     | N/A            |

Gesamte hydrolysierten Aminosäuren 54,3  
Nicht-Protein-Stickstoffgehalt N/A

NA = Nicht anwendbar oder keine signifikante Nahrungsquelle, unterhalb der Nachweisgrenze

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:

| <b>Ingredion UK Limited</b>   | <b>Rafhan Maize Products Company Ltd</b>         | <b>Ingredion Germany GmbH</b>                       | <b>Ingredion South Africa (Pty) Ltd</b>  |
|---|--|---|--|
| Ingredion House<br>Manchester Green<br>339 Styall Road<br>Manchester M22 5LW<br>England | Rakh Canal East Road<br>Faisalabad<br>Pakistan   | Grüner Deich 110<br>20097 Hamburg<br>Germany        | Infinity Office Park, Suite 6, Block C,<br>2 Robin Close, Meyersdal, 1448,<br>Gauteng<br>RSA |
| P: +44 (0) 161 435 3200<br>F: +44 (0) 161 435 3300                                      | P: +92 (0) 41 854 0121<br>F: +92 (0) 41 871 1016 | P: +49 (0) 40 23 91 50<br>F: +49 (0) 40 23 91 51 70 | P: +27 (0) 11 867 9260<br>F: +27 (0) 11 867 9271   |
| Registered in England<br>No. 07315745   | Registration number<br>79 of 1952-1953           | Amtsgericht Hamburg<br>HRB 105432                   | Registration number<br>2010/013219/07  |