



## VITESSENCE® TEX Mince 101 texturiertes Erbsenprotein

VITESSENCE® TEX Mince 101 ist ein texturiertes Erbsenprotein aus gelben Erbsen (*Pisum Sativum*), das mechanisch durch Extrusion verarbeitet wurde und einen Proteingehalt von 65 % (Trockenmasse) aufweist..

### Deklarationsempfehlung

Erbsenprotein oder texturiertes Erbsenprotein

### 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

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 <i>wie verpackt</i>		10,0	%
Protein ( <i>auf Trockenmasse</i> )	65,0		%

### Aussehen

	Typisch
Farbe	cremefarben / gelblich
Form	feine Streifen
Partikelgröße	1,0 – 7,0 mm
Schüttdichte	195 – 251 g/l

### Microbiologische Grenzwerte

	Max	Einheit
TVC	10000	KBE / g
Hefen	100	KBE / g
Schimmelpilze	100	KBE / g
E. coli	<10	KBE / g
Salmonella	negativ	/ 25g
Enterobacteriaceae	100	KBE / g
Coliforms	100	KBE / g

### 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	1645	kJ
	390	kcal
Fett	6	g
davon gesättigte Fettsäuren	1,00	g
Kohlenhydrates	11,0	g
davon Zucker	1,6	g
Ballaststoffe	10	g
Protein	65,0	g
Salz	1,10	g

### Amino Acids / 100 g

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

	Typisch	Typisch	Typisch
Alanine	2.58	Lysine	4.58
Arginine	5.19	Methionine	0.59
Asparginsäure	6.92	Proline	2.52
Cystine	0.66	Serine	2.79
Phenylalanine	3.10	Threonine	2.15
Glutamic acid	10.5	Tryptophan	0.54
Glycine	2.50	Tyrosine	1.97
Histidine	1.51	Valine	3.14
Isoleucine	2.93		
Leucine	4.83		

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