



VITESSENCE® TEX Mince 30I texturiertes Fababohnenprotein

VITESSENCE® TEX Mince 30I ist ein texturiertes Fababohnenprotein aus Fababohnen (Vicia Faba), das mechanisch durch Extrusion verarbeitet wurde und einen Proteingehalt von 65 % (Trockenmasse) aufweist.

Deklarationsempfehlung

Fababohnenprotein oder texturiertes Fababohnenprotein

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

Lebensmittelpoteine 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 (auf Trockenmasse)	65,0		%

Aussehen

	Typisch
Farbe	cremefarben / gelblich
Form	feine Streifen
Partikelgröße	1.0 - 7.0 mm
Schüttdichte	195 - 25 l/g

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

Schwefeldioxid (SO₂)

Nährwert / 100 g

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

	Typisch	Einheit
Energie	1540	kJ
	365	kcal
Fett	4,7	g
davon gesättigte Fettsäuren	1,15	g
Kohlenhydrates	11,0	g
davon Zucker	1,9	g
Ballaststoffe	14,0	g
Protein	65,0	g
Salz	0,05	g

Amino Acids / 100 g

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

	Typisch	Typisch
Alanine	2.28	Lysine 3.66
Arginine	4.90	Methionine 0.39
Asparaginic acid	6.02	Proline 2.46
Cystine	0.66	Serine 2.69
Phenylalanine	2.49	Threonine 2.00
Glutamic acid	9.32	Tryptophan 0.49
Glycine	2.28	Tyrosine 1.78
Histidine	1.43	Valine 2.59
Isoleucine	2.36	
Leucine	4.14	

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