



N-DULGE® SAI Co-Texturierer

N-DULGE® SAI ist ein Spezialmaltodextrin hergestellt aus Wachsmais.

Deklarationsempfehlung

Maltodextrin

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 wie verpackt		15,0	%
pH 9% wäßrige Suspension	4,0	7,0	-

Aussehen

	Typisch
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 EU-Verordnung 2023/915

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	1605	kJ
	378	kcal
Fett	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrates	94,2	g
davon Zucker	0	g
Ballaststoffe	0	g
Protein	0,2	g
Salz	0,2	g

Schwermetalle

	Typisch	Einheit
Arsen	1	ppm
Blei	0,5	ppm
Kadmium	0,1	ppm
Quecksilber	0,05	ppm



Ingredion

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

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
South Africa

P: +27 (0) 11 867 9260
F: +27 (0) 11 867 9271

Registration number 2010/013219/07

Ingredion Middle East Branch
Office 03B Dubai
Dubai Biotechnology and Research Park
Dubai
United Arab Emirates

P: +971 44 53 4288

Kenya Ingredion Holding LLC
5th Floor-Tulip House
Mombasa Road
P.O Box 1952-00606
Nairobi
Kenya

P: +254 20 36 28 000

Rafhan Maize Products Co. Ltd.
Rakh Canal East Road
PO Box 62
Faisalabad 38060
Punjab
Pakistan

P: 92-41-854-0121
F: 92-41-871-1016

Produktdatenblatt