

UNI-PURE® DW-L

Beschreibung: Nach einem Spezialverfahren hergestellte Vorverkleisterte Stärke (aus Maisstärke) Ph. Eur., NF, JPE

Aussehen: Feines weißes / cremefarbenes Pulver

Deklarationsempfehlung: Vorverkleisterte Stärke (aus Maisstärke) NFPh. Eur.; teilweise Vorverkleisterte Stärke (aus Maisstärke) JPE

EU-Klassifizierung: Pharmazeutisches Excipient

Verpackung: 50 kg Fasertrommel mit Poly Inliner
Trommelkennzeichnung enthält Chargennummer, spezifische Trommelnummer, Deklarationsempfehlung und Mindesthaltbarkeitsdatum.

Lieferform: UNI-PURE DW-L ist verpackt in Fasertrommeln mit einem Nettogewicht von 50 kg auf EURO Paletten. 4 Trommeln pro Palette. Gewicht pro Palette: 200 kg

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, nationalen und lokalen Gesetzen sowie unter Berücksichtigung der erforderlichen Standards für Lebensmittelsicherheit und Hygiene hergestellt. Sehen Sie auch das Sicherheitsdatenblatt.

LIEFERSPEZIFIKATION (PHYSIKALISCHE & CHEMISCHE DATEN)

	Min	Max	Einheit	Methode
Feuchtigkeitsgehalt	-	8.0	%	max. wie verpackt. CML I 16; 4h 130°C
pH	4.5	7.0	-	CML 200 UN
Eisen	-	20.0	mg / kg	CML232P90, as Fe
Organische flüchtige Verunreinigungen	-	-	-	entspricht NF
Oxidierende Substanzen	-	-	-	entspricht NF
Restliche/verbleibende Oxidationsmittel	-	-	-	entspricht NF
Sulfatierte Asche	-	0.5	%	CML 56 IB, sulfatierte Asche
Schwefeldioxid	-	10.0	mg / kg	CML I 36

LIEFERSPEZIFIKATION (MIKROBIOLOGISCHE DATEN)

Methodik des International Committee for Microbiological Standards for Food (ICMSF)

	m	M	n	c	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	100	1000	5	3	per g	TP4 I 00/CML26 I
Hefen	50	100	5	3	per g	TP4 I 09/CML286 Y
Schimmelpilze	50	100	5	3	per g	TP4 I 09/CML268 M
E. coli	-	Abwesend	5	0	per g	TP4 I 22/CML263
Salmonella	-	Abwesend	5	0	per 25g	TP4 I 19/CML264
Pseudomonas aeruginosa	-	Abwesend	5	0	per g	TP4 I 16/CML266 B
Klebsiella	-	Abwesend	5	0	per g	CML266

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 06.01.2016 [1]

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. © 2015.

Thermophilie anaerobe and aerobic Sporen: gemäß NFPA (National Food Processors Association, USA) Tests NCA1 & 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	-	abwesend	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	1663 / 391	kJ / kcal pro 100 g	Regulation (EU) 1169/2011			
Protein	max 0.5	g / 100 g Trockenbasis	Kjeldahl			
Kohlenhydrate	min 97	g / 100 g Trockenbasis	Berechnung			
davon Zucker	0	g / 100 g Trockenbasis	Berechnung			
davon Stärke	min 97	g / 100 g Trockenbasis	Own Analysis			
Fett	max 0.15	g / 100 g Trockenbasis	CCl4 Extraktion			
davon gesättigte Fettsäuren	max 0.1	g / 100 g Trockenbasis	CCl4 Extraktion			
Ballaststoffe	0	g / 100g	Literatur			
Salz	<500	mg / 100g	Übersicht			
Mineralstoffe						
	Wert	Einheit	Methode			
Kalzium	5	mg / 100g Trockenbasis	F.E.S/A.A.S			
Magnesium	2	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			
Kadmium	0.1	mg/kg	Übersicht			
Quecksilber	0.05	mg/kg	Übersicht			

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 06.01.2016 [1]

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. © 2015.

* 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
 333 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
 RSA

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

Registration number 2010/013219/07

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 06.01.2016 [1]

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. © 2015.