

UNI-PURE® FL

Beschreibung: Pharmazeutische Maisstärke entsprechend Ph. Eur und NF mit besonders niedriger Restfeuchte

Aussehen: Feines weißes / cremefarbenes Pulver

Deklarationsempfehlung: Maisstärke entsprechend NF

EU-Klassifizierung: Pharmazeutisches Exipient

Verpackung: 90.7 kg Fasertrummel mit Poly Inliner
 Trommelkennzeichnung enthält Chargennummer, spezifische Trommelnummer, Deklarationsempfehlung und Mindesthaltbarkeitsdatum.

Lieferform: UNI-PURE FL ist verpackt in Fasertrummeln mit Poly Inliner mit einem Nettogewicht von 90.7 kg auf Industriepalette. 4 Trommeln pro Palette. Nettogewicht pro Palette: 362.8 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. 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.

LIEFERSPEZIFIKATION (PHYSIKALISCHE & CHEMISCHE DATEN)

	Min	Max	Einheit	Methode
Feuchtigkeitsgehalt	-	2.0	%	max. wie verpackt. CML116; 4h 130°C
pH	4.5	7.0	-	CML 200 UN
Eisen	-	10.0	mg / kg	CML232P90, as Fe
Organische flüchtige Verunreinigungen	-	-	-	entspricht NF
Oxidierende Substanzen	-	-	-	entspricht NF
Restliche/verbleibende Oxidationsmittel	-	-	-	entspricht NF
Sulfatierte Asche	-	0.6	%	CML 561B, sulfatierte Asche
Schwefeldioxid	-	10.0	mg / kg	CML136

LIEFERSPEZIFIKATION (MIKROBIOLOGISCHE DATEN)

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

	M	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	1000	per g	TP4100/CML261
Hefen	100	per g	TP4109/CML286Y
Schimmelpilze	100	per g	TP4109/CML268M
E. coli	abwesend	per g	TP4122/CML263
Salmonella	abwesend	per 25g	TP4119/CML264

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 29.01.2021

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. © 2021.

Thermophilie anaerobe and aerobe Sporen: gemäß NFPA (National Food Processors Association, USA) Tests NCA1 & NCA2 (National Canners Association, USA)

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	20	100	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
Fett	max 0.15	g / 100 g Trockenbasis				CCI4 Extraktion
davon gesättigte Fettsäuren	max 0.1	g / 100 g Trockenbasis				CCI4 Extraktion
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
Ballaststoffe	0	g / 100g				Gemäß EG Verordnung 1169/2011
Protein	max 0.5	g / 100 g Trockenbasis				Kjeldahl
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

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

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 29.01.2021

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. © 2021.

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
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 339 Styal Road Manchester M22 5LV 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
--	--	---	--

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 29.01.2021

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. © 2021.