

VITESSENCE® PULSE 1803

Beschreibung: VITESSENCE® Pulse 1803 ist ein Erbsenprotein, das auf einer wasser-basierten Extraktion aus gelben Erbsen (*Pisum Sativum*) hergestellt wird. Es enthält mindestens 80% Protein, bezogen auf die Trockenmasse..

Aussehen: creme-weißes Pulver

Deklarationsempfehlung: Erbsenprotein

EU-Klassifizierung: Lebensmittelinhaltsstoff

Verpackung: 25 kg mehrlagige Papiersack
 Sackkennzeichnung enthält Chargennummer, spezifisch Sacknummer, Deklarationsempfehlung und Mindesthaltbarkeitsdatum.

Lieferform: 40 Säcke pro Palette, folienverpackt, mit Bodenpapiereinlage
 Palettenarten umfassen: Holz 1200 x 1000 mm
 Gewicht pro Palette: 1000 kg. Andere Verpackungsgrößen: Big Bags möglicherweise verfügbar.

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: Hülsenfruchtproteine 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 | - | 10.0 | % | AOAC 927.05 |
| pH, 10% w/w Lösung | 7.0 | 8.0 | - | - |
| Protein - Trockenbasis | 80.0 | - | % | GB 5009.5-2016, Methode I |
| Partikelgröße – durch 177µm | 95.0 | - | % | AOAC 965.22 |

LIEFERSPEZIFIKATION (MIKROBIOLOGISCHE DATEN)

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

| | Wert | Toleranz | Einheit | Methode |
|-----------------------|----------|----------|---------|-------------------------------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl | 10.000 | Max. | CFU/g | BAM 8th Ed. |
| Hefen | 200 | Max. | CFU/g | BAM 8th Ed. Chapter 18 |
| Schimmelpilze | 200 | Max. | CFU/g | BAM 8th Ed. Chapter 18 |
| E. coli | abwesend | Max. | CFU/g | USP41/NF36 <62> |
| Salmonella | abwesend | Max. | CFU/25g | AOAC 2007.02/ BAM 8th Ed. Chapter 5 |
| Coliforme | 10 | Max. | CFU/g | AOAC 991.14/ BAM 8th Ed. Chapter 4 |

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 27.11.2020

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. © 2020.

TYPISCHE DATEN*

| | Wert | Einheit | Methode |
|-------------|------|-----------|---------------------------|
| Aschegehalt | 4.7 | g / 100 g | AOAC 923.03 / AOAC 942.05 |

| Nährwert | Wert | Einheit | Methode |
|-----------------------------|----------------|---------------------|---------------------------|
| Energie | 1644.7 / 389.6 | kJ / kcal pro 100 g | Regulation (EU) 1169/2011 |
| Fett | < 10.0 | g / 100 g | AOAC 996.06 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1.5 | g / 100 g | CCl4 Extraktion |
| Kohlenhydrate | 0.7 | g / 100 g | berechnet |
| davon Zucker | 0.0 | g / 100 g | SOP M 2569, HPLC |
| Ballaststoffe | 2.7 | g / 100g | ASU L 00.00-18, mod. |
| Protein | 77.8 | g / 100 g | GB 5009.5-2016, Methode I |
| Salz | 3.53 | mg / 100g | DIN EN 15621 |

| Mineralstoffe | Wert | Einheit | Methode |
|---------------|------|------------------------|-------------|
| Kalzium | 91.0 | mg / 100g | F.E.S/A.A.S |
| Eisen | 21.7 | mg / 100g Trockenbasis | F.E.S/A.A.S |
| Kalium | 92.0 | mg / 100g Trockenbasis | F.E.S/A.A.S |

* 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 |

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 | Rafhan Maize Products Company Ltd | Ingredion Germany GmbH | Ingredion South Africa (Pty) Ltd |
|--|--|---|--|
| Ingredion House Manchester Green 339 Styal Road Manchester M22 5LW England | Rakh Canal East Road Faisalabad Pakistan | Grüner Deich 110 20097 Hamburg Germany | Infinity Office Park, Suite 6, Block C, 2 Robin Close, Meyersdal, 1448, Gauteng RSA |
| P: +44 (0) 161 435 3200 F: +44 (0) 161 435 3300 | P: +92 (0) 41 854 0121 F: +92 (0) 41 871 1016 | P: +49 (0) 40 23 91 50 F: +49 (0) 40 23 91 51 70 | P: +27 (0) 11 867 9260 F: +27 (0) 11 867 9271 |
| Registered in England No. 07315745 | Registration number 79 of 1952-1953 | Amtsgericht Hamburg HRB 105432 | Registration number 2010/013219/07 |

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 27.11.2020

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. © 2020.