

Produktdatenblatt für :

HANSACOLL®

Xanthan E415

Sensorische Bewertung:

Aussehen	weiß-cremefarben
Geruch	arteigen, einwandfrei
Geschmack	arteigen, einwandfrei

Chemische / Physikalische Daten:

pH - Wert (1%ig in Wasser)	6,0 - 8,0
Trocknungsverlust %	max. 14
Asche %	max. 12
Viskosität (1%ig in KCL 1%) cps	1.400-1.600
Korngröße mesh	ca. 80

Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl p/g	max. 2.000
Hefen p/g	max. 100
Schimmelpilze p/g	max. 100
E. coli / 5 g	negativ
Salmonellentest /g	negativ

Isopropyl Alkohol ppm max. 500

Schwermetalle ppm	max. 20
As mg/kg	max. 3
Pb mg/kg	max. 5

Das Material entspricht den Anforderungen des Food Chemical Codex (FCC) und der EU Richtlinie 98/86/EG.

Die in diesem Merkblatt enthaltenen Informationen entsprechen dem gegenwärtigen Stand der Erkenntnisse und werden unverbindlich gegeben; eine Haftung kann nicht übernommen werden. Der jeweilige Verarbeiter haftet für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und für die Beachtung bestehender Patente. Stand 01/2006

Amtgericht Reinbek HRB 1735 Geschäftsführer Horst Brüggemann - Claudia Merckens-Brüggemann

Exklusiv-Vertrieb für **ICL** Lebensmittelphosphate
HANSACOLL® JBKM
HANSACOLL® Carrageen

HANSACOLL® Guarkernmehl
HANSACOLL® Xanthan Gum