

Produktdatenblatt für :

HANSACOLL® LBG 3000
Johannisbrotkernmehl (E410)

Sensorische Bewertung:

| | |
|-----------|---------------|
| Aussehen | weiß gelblich |
| Geruch | arteigen |
| Geschmack | arteigen |

Chemische/ Physikalische Daten:

| | |
|---|--------------------|
| pH-Wert | 5,5 - 7 |
| Feuchtigkeit % | max. 13 |
| Protein % | max. 7 |
| Gummigehalt % | max. 78 |
| Asche (900° C) % | max. 1,0 |
| Viskosität cps (1% solution, 86-89°C Brookfield Viscometer Model RVF Spindle No. 32h/25°C)) | min. 3.000+/- 200 |
| Korngröße | ca. 150 - 175 mesh |

Mikrobiologische Daten:

| | |
|--|-----------|
| Gesamtkeimzahl p/g | max. 5000 |
| Hefen p/g | < 100 |
| Schimmelpilze p/g | < 100 |
| E.coli /g | n. n. |
| Salmonellentest/25 g | negativ |
| Bacillus cereus/g | n. n. |
| Enterobacteriaceae /g L0.600.24 Endo-S | n. n. |
| Staphylococcus aureus | n. n. |
| Chlostridien Test | negativ |

Schwermetalle ppm

| | |
|----|--------|
| Pb | < 5 |
| As | < 3 |
| Hb | < 0,03 |
| Cd | < 0,1 |
| Cu | < 30 |
| Zn | < 50 |

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

| | | |
|-----------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Exklusiv-Vertrieb für | ICL Lebensmittelphosphate | HANSACOLL® Guarkernmehl |
| | HANSACOLL® JBKM | HANSACOLL® Xanthan Gum |
| | HANSACOLL® Carrageen | |

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.