

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.