

Produktdatenblatt für :

HANSACOLL®

Guarkernmehl E412

HANSACOLL®-Guarkernmehle sind standardisierte Hydrocolloide pflanzlichen Ursprungs von hoher Reinheit. Die Herstellung erfolgt in modernen Produktionsbetrieben nach ISO 9000 Standard und GMP (Good Manufacturing Practices) sowie HACCP.

HANSACOLL®-Guarkernmehle gehören zur Gruppe der Galactomannane, die durch ihre ausgezeichneten Verdickungseigenschaften bereits bei sehr niedrigen Dosierungen eine einzigartige Stellung unter den Hydrocolloiden in der Lebensmittelindustrie einnehmen. Es sind in physiologischer Hinsicht unbedenkliche Produkte, sie gehen nicht in den menschlichen Stoffwechsel ein und sind keine Kalorienträger. In Kombination mit **HANSACOLL® XANTHAN-GUM** und **HANSACOLL® JOHANNISBROTKERNMEHL** werden synergistische Effekte erzielt.

<u>Kennzahlen:</u>	Feuchtigkeit	max. 12 %
	Protein (N x 6,25)	max. 5 %
	Rohfaser	max. 2 %
	Asche	max. 1 %
	Fett	max. 0,5 %
	Galactomannane	83 – 86%
	pH (1% Lösung)	5,2-6,5

Produkte:**HANSACOLL® C 135**

Viskosität - 3.300 - 3.700 cps

Feinheit - 100 US-mesh

HANSACOLL® MV 200

Viskosität - 3.500 - 4.000 cps

Feinheit - 200 US-mesh

HANSACOLL® MHV 200

Viskosität - 4.500 - 5.000 cps

Feinheit - 200 US-mesh

HANSACOLL® HV 200

Viskosität - 5.000 - 5.500 cps

Feinheit - 200 US-mesh

Exklusiv-Vertrieb für

ICL Lebensmittelphosphate**HANSACOLL®** JBKM**HANSACOLL®** Carrageen**HANSACOLL®** Guarkernmehl**HANSACOLL®** Xanthan Gum

HANSACOLL® XHV 200

Viskosität - 5.500 - 6.000 cps

Feinheit - 200 US-mesh

Alle Viskositäten gemessen mit Brookfield RVT Spindel Nr. 3 bzw. 4 (über 4.500 cps) 20 Upm und 25°C nach 2 Std. in 1%iger Lösung.

Konservierungsstoffe:	keine	Hefen:	negativ
Gesamtkeimzahl:	max. 5.000/g	Coliforme/g	negativ
Gesamt Sporen:	max. 500/g	E.Coli/g	negativ
Schimmel:	max. 200/g	Salmonellen	negativ
Feuchtigkeit:	12%	Bacillus cereus	negativ
Schwermetalle	<20 ppm		
Blei	< 5 ppm		
Arsen	< 3 ppm		
Cadmium	< 1 ppm		
Quecksilber	< 1 ppm		

<u>Nährwerte</u> (bezogen auf 100g Guarkernmehl)	Durchschnittlicher Gehalt	Einheit	Quelle
Brennwert	128	kJ	Hersteller
Brennwert	30	kcal	Hersteller
Eiweiß	4	g	Hersteller
Kohlenhydrate	82	g	Hersteller
- davon Zucker	0	g	Hersteller
Fett	0,6	g	Hersteller
- davon gesättigte Fettsäuren	0,14	g	Hersteller
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	0,170		
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,47		
Ballaststoffe	80	g	Hersteller
Natrium	0	g	Hersteller

Anwendungen:

Babynahrung	Instantprodukte
Backmittel	Joghurt
Brotfrischhaltung	Kakao-Getränke
Diät-Nahrung	Kälbermilchaustauscher
Diabetiker-Nahrung	Käsezubereitungen
Desserts	Kosher-Produkte
Dressings	Kosmetik
Eiscreme	Mayonaise
Feinkostsalate	Nudeln
Fertigmehle	Pudding
Fruchtsäfte	Saucen
Fruchtsaftkonzentrate	Sauermilchgetränke
Gewürzmischungen	TK-Produkte
Haustierfutter	Trockensuppen
Haustiernahrung	

HANSACOLL® Guarkernmehle lassen sich unter den üblichen Bedingungen, evtl. unter Einsatz eines Schnellrührers, einwandfrei verarbeiten. Vormischung mit anderen Trockenprodukten wie Zucker oder Salz ist im Einzelfall von Vorteil.

Lagerfähigkeit:

Trockene und kühle Lagerung begünstigen lange Haltbarkeit von bis zu 18 Monaten.

Lebensmittelrechtliche Beurteilung:

HANSACOLL® Guarkernmehle entsprechen der EG-Spezifikation E412 für Lebensmittelzusatzstoffe. Zusatz in Lebensmitteln gemäß deutscher Zusatzstoff-Zulassungs-VO bis zu 20g pro kg verzehrfertigem Erzeugnis.

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 01/2010