

ANALYSENZERTIFIKAT / CERTIFICATE OF ANALYSIS

*HANSACOLL XANTHAN GUM 200 mesh
E-415*

Sensorische Bewertung:

| | |
|-----------|---------------------------|
| Aussehen | weiß-cremefarbenes Pulver |
| Geruch | arteigen, einwandfrei |
| Geschmack | arteigen, einwandfrei |

Chemische / Physikalische Daten:

| | |
|---------------------------------|----------|
| pH-Wert (1%ig in Wasser) | 7,20 |
| Feuchtigkeit % | 10,50 |
| Asche % | 7,86 |
| Viskosität cps (1%ig in KCL 1%) | 1.490 |
| Korngröße | 200 mesh |

Mikrobiologische Daten:

| | |
|-------------------|---------|
| Gesamtkeimzahl /g | 1.500 |
| Hefen /g | 100 |
| Schimmelpilze /g | 100 |
| E.coli /g | negativ |
| Salmonellentest | negativ |
| Schwermetalle | < 20 |
| As mg/kg | < 3 |
| Pb mg/kg | < 5 |

Art.-Nr. 8701,
MHD 02/2007

Das Material ist glutenfrei, nicht genmodifiziert und weder chemisch noch radioaktiv behandelt.
Es entspricht der Lebensmittel -Zusatzstoff-Verordnung.

