

## N-HANCE® 59

**Beschreibung:** Lebensmittelstärke auf Kartoffelbasis

**Aussehen:** Feines weißes / cremefarbenes Pulver

**Deklarationsempfehlung:** Stärke

Bitte beachten Sie, dass der botanische Ursprung der Stärke nur dann deklariert werden muss, wenn die Stärke Gluten enthält.

**EU-Klassifizierung:** Lebensmittelinhaltsstoff

**Verpackung:** 25 kg mehrlagige Papiersäcke

Sackkennzeichnung enthält Chargennummer, spezifische Sacknummer, Deklarationsempfehlung und Mindesthaltbarkeitsdatum.

**Lieferform:** 40 Säcke pro Palette, folienverpackt, mit Bodenpapiereinlage

Palettenarten umfassen: Holz und Plastik, beide 1200 x 1000 mm:

Gewicht pro Palette: 1000 kg. Andere Verpackungsgrößen: Big Bags und Silo möglicherweise verfügbar.

**Lagerbedingungen:** In einem sauberen, trockenen, gut belüfteten Lagerraum entfernt von geruchsintensiven Stoffen bei Raumtemperatur lagern.

**Haltbarkeit:** 24 Monate ab Herstellungsdatum bei korrekter Lagerung. Haltbarkeitsdatum auf jedem Sack.

**Sicherheitsangaben:** Lebensmittelstärken sind nicht als "gefährlich" eingestuft. Da diese Produkte jedoch feine, pulverförmige organische Materialien sind, können sie störende Stäube entwickeln, die mit Luft explosionsfähige Gemische bilden können. Sehen Sie dazu das Sicherheitsdatenblatt. Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit allen relevanten EU Gesetzen sowie unter Berücksichtigung der erforderlichen EU Standards für Lebensmittelsicherheit und Hygiene hergestellt.

### LIEFERSPEZIFIKATION (PHYSIKALISCHE & CHEMISCHE DATEN)

	Min	Max	Einheit	Methode
Feuchtigkeitsgehalt	-	20.0	%	max. wie verpackt. CML116; 4h 130°C
pH	6.5	8.5	-	CML100A: 20% wässrige Suspension
Viskosität	350	750	MVU	CML-M104P

### LIEFERSPEZIFIKATION (MIKROBIOLOGISCHE DATEN)

Methodik des International Committee for Microbiological Standards for Food (ICMSF)

	m	M	n	c	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	1000	10000	5	3	per g	TP4100/CML261
Hefen	50	200	5	3	per g	TP4112/CML268
Schimmelpilze	50	200	5	3	per g	TP4112/CML268
E. coli	-	abwesend	5	0	per g	TP4122/CML263
Salmonella	-	abwesend	5	0	per 25g	TP4119/CML264

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 12.01.2021

Die oben genannten Angaben dienen ausschließlich als Information für Ihre eigenen Überlegungen, Recherchen und unabhängigen Überprüfungen. Sie entscheiden selber darüber, ob und wie Sie diese Informationen nutzen. Ingredion Incorporated und die Ingredion-Unternehmensgruppe garantieren weder die Richtigkeit und Vollständigkeit der oben genannten Informationen noch die Eignung eines ihrer Produkte für die von Ihnen beabsichtigte spezielle Verwendung. Sämtliche ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien bezüglich der Nichtverletzung von Rechten Dritter, der Marktfähigkeit oder der Eignung für einen besonderen Zweck werden hiermit ausgeschlossen. Ingredion Incorporated und die Ingredion-Unternehmensgruppe übernehmen keine Verantwortung für Haftungen oder Schäden, die sich aus dem Vorstehenden ergeben oder sich darauf beziehen.

Die INGREDION-Marke und das INGREDION-Logo sind Handelsmarken der Ingredion Unternehmensgruppe. Alle Rechte vorbehalten. Alle Inhalte urheberrechtlich geschützt. © 2021.

Thermophilie anaerobe and aerobe Sporen: gemäß NFPA (National Food Processors Association, USA) Tests NCA1 & NCA2 (National Canners Association, USA)

Hinweis: m = Grenzwert der Good Manufacturing Practice (GMP)  
 M = zulässiger Höchstwert  
 n = Zahl der Proben, die genommen und analysiert werden müssen  
 c = Compliance (d.h. maximale Zahl der zulässigen Proben zwischen m und M)

## TYPISCHE DATEN\*

	Wert	Einheit	Methode			
Aschegehalt	0.5	%	CML113: 575+/-25°C			
<b>ICMSF Mikrobiologische Daten</b>						
	m	M	n	c	Einheit	Methode
Enterobacteriaceae	10	100	5	2	per g	TP4103/CML263
Staph. aureus	20	100	5	2	per g	TP4106/CML265
Bacillus cereus	20	100	5	2	per g	TP4108/CML278
Clostridium perfringens	0	20	5	2	per g	TP4105/CML279
Group D Streptococci	0	10	5	2	per g	TP4107/CML280
Total mesophilic Anaerobes	0	20	5	2	per g	TP4130A/CML274
Listeria Species	20	100	5	1	per 25g	TP4142B/CML281
Listeria monocytogenes	-	abwesend	5	0	per 25g	TP4121/CML281
<b>Nährwert</b>						
	Wert	Einheit	Methode			
Energie	1663 / 391	kJ / kcal pro 100 g	Regulation (EU) 1169/2011			
Fett	max 0.15	g / 100 g Trockenbasis	CCI4 Extraktion			
davon gesättigte Fettsäuren	max 0.1	g / 100 g Trockenbasis	CCI4 Extraktion			
Kohlenhydrate	min 97	g / 100 g Trockenbasis	Berechnung			
davon Zucker	0	g / 100 g Trockenbasis	Berechnung			
davon Stärke	min 97	g / 100 g Trockenbasis	Own Analysis			
Ballaststoffe	0	g / 100g	Gemäß EG Verordnung 1169/2011			
Protein	max 0.5	g / 100 g Trockenbasis	Kjeldahl			
Salz	<500	mg / 100g	Übersicht			
<b>Mineralstoffe</b>						
	Wert	Einheit	Methode			
Kalzium	5	mg / 100g Trockenbasis	F.E.S/A.A.S			
Magnesium	2	mg / 100g Trockenbasis	F.E.S/A.A.S			
Eisen	0.1	mg / 100g Trockenbasis	F.E.S/A.A.S			
Kalium	<0.1	mg / 100g Trockenbasis	F.E.S/A.A.S			
<b>Schwermetalle</b>						
	Wert	Einheit	Methode			
Schwermetalle gesamt	10	mg/kg	Übersicht			
Arsen	1	mg/kg	Übersicht			
Blei	1	mg/kg	Übersicht			
Kadmium	0.1	mg/kg	Übersicht			

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 12.01.2021

Die oben genannten Angaben dienen ausschließlich als Information für Ihre eigenen Überlegungen, Recherchen und unabhängigen Überprüfungen. Sie entscheiden selber darüber, ob und wie Sie diese Informationen nutzen. Ingredion Incorporated und die Ingredion-Unternehmensgruppe garantieren weder die Richtigkeit und Vollständigkeit der oben genannten Informationen noch die Eignung eines ihrer Produkte für die von Ihnen beabsichtigte spezielle Verwendung. Sämtliche ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien bezüglich der Nichtverletzung von Rechten Dritter, der Marktfähigkeit oder der Eignung für einen besonderen Zweck werden hiermit ausgeschlossen. Ingredion Incorporated und die Ingredion-Unternehmensgruppe übernehmen keine Verantwortung für Haftungen oder Schäden, die sich aus dem Vorstehenden ergeben oder sich darauf beziehen.

Die INGREDION-Marke und das INGREDION-Logo sind Handelsmarken der Ingredion Unternehmensgruppe. Alle Rechte vorbehalten. Alle Inhalte urheberrechtlich geschützt. © 2021.

Quecksilber 0.05 mg/kg Übersicht

\* Diese Informationen sind für das Produkt charakteristisch, sollten jedoch nicht als Teil der Spezifikation angesehen werden.

## SONSTIGE ANGABEN

<b>Kontaminationen</b>	In Übereinstimmung mit EG-Verordnung 1881/2006, geänderte Fassung
<b>Pestizide</b>	In Übereinstimmung mit EG-Verordnung 396/2005, geänderte Fassung
<b>Kosher-Zertifikat</b>	Ja
<b>Halal-Zertifikat</b>	Ja
<b>Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>)</b>	Typisch < 10 ppm

Dieses Dokument ist im Namen der Ingredion EMEA Gesellschaft ausgestellt, die das relevante Produkt liefert. Die Ingredion EMEA Gesellschaften gehören zu der Ingredion Gruppe. Die entsprechenden Detailinformationen der verschiedenen Ingredion EMEA Gesellschaften lauten wie folgt:

**Ingredion UK Limited**  
 Ingredion House  
 Manchester Green  
 339 Styal Road  
 Manchester M22 5LW  
 England

P: +44 (0) 161 435 3200  
 F: +44 (0) 161 435 3300

Registered in England  
 No. 07315745

**Rafhan Maize Products Company Ltd**  
 Rakh Canal East Road  
 Faisalabad  
 Pakistan

P: +92 (0) 41 854 0121  
 F: +92 (0) 41 871 1016

Registration number  
 79 of 1952-1953

**Ingredion Germany GmbH**  
 Grüner Deich 110  
 20097 Hamburg  
 Germany

P: +49 (0) 40 23 91 50  
 F: +49 (0) 40 23 91 51 70

Amtsgericht Hamburg  
 HRB 105432

**Ingredion South Africa (Pty) Ltd**  
 Infinity Office Park, Suite 6, Block C,  
 2 Robin Close, Meyersdal, 1448,  
 Gauteng  
 RSA

P: +27 (0) 11 867 9260  
 F: +27 (0) 11 867 9271

Registration number  
 2010/013219/07

Zeitpunkt des Inkrafttretens: 12.01.2021

Die oben genannten Angaben dienen ausschließlich als Information für Ihre eigenen Überlegungen, Recherchen und unabhängigen Überprüfungen. Sie entscheiden selber darüber, ob und wie Sie diese Informationen nutzen. Ingredion Incorporated und die Ingredion-Unternehmensgruppe garantieren weder die Richtigkeit und Vollständigkeit der oben genannten Informationen noch die Eignung eines ihrer Produkte für die von Ihnen beabsichtigte spezielle Verwendung. Sämtliche ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien bezüglich der Nichtverletzung von Rechten Dritter, der Marktfähigkeit oder der Eignung für einen besonderen Zweck werden hiermit ausgeschlossen. Ingredion Incorporated und die Ingredion-Unternehmensgruppe übernehmen keine Verantwortung für Haftungen oder Schäden, die sich aus dem Vorstehenden ergeben oder sich darauf beziehen.

Die INGREDION-Marke und das INGREDION-Logo sind Handelsmarken der Ingredion Unternehmensgruppe. Alle Rechte vorbehalten. Alle Inhalte urheberrechtlich geschützt. © 2021.