



## NOVATION® Lumina 0100 funktionelle native Lebensmittelstärke

NOVATION® Lumina 0100 ist eine Lebensmittelstärke hergestellt aus Wachsmais.

### Deklarationsempfehlung

Stärke (handelsüblicher Name\* im Vereinigten Königreich ist „cornflour“)

\*Vereinigtes Königreich Lebensmittelkennzeichnungsgesetz, weitere Informationen auf Anfrage erhältlich  
Bitte beachten Sie, dass der botanische Ursprung der Stärke nur dann deklariert werden muss, wenn die Stärke Gluten enthält.

### EU Klassifizierung

Lebensmittelinhaltsstoff

### 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. Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit allen relevanten EU Gesetzen sowie unter Berücksichtigung der erforderlichen EU Standards für Lebensmittelsicherheit und Hygiene hergestellt. Sehen Sie auch das Sicherheitsdatenblatt.

### Chemische und physikalische Eigenschaften

	Min	Max	Einheit
Feuchtigkeitsgehalt <i>wie verpackt</i>		15,0	%
pH 20% wäßrige Suspension	4,5	7,0	-
MVA Viskosität <i>Ende</i>	500	900	MVU

### Aussehen

	Typisch
Farbe	weiß / cremefarben
Form	feines Pulver

### Microbiologische Grenzwerte

	Max	Einheit
TVC	10000	KBE / g
Hefen	200	KBE / g
Schimmelpilze	200	KBE / g
E. coli	negativ	/ g
Salmonella	negativ	/ 25g

### Zusätzliche Information

**Kontaminationen** in Übereinstimmung mit EG-Verordnung 1881/2006, geänderte Fassung

**Pestizide** in Übereinstimmung mit EG-Verordnung 396/2005, geänderte Fassung

**Kosher Zertifikat** Ja

**Halal Zertifikat** Ja

**Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>)** typisch < 10 ppm

### Nährwert / 100 g

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

	Typisch	Einheit
Energie	1485	kJ
	355	kcal
Fett	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrates	88,6	g
davon Zucker	0	g
Ballaststoffe	0	g
Protein	0,2	g
Salz	0,04	g

### Schwermetalle

	Typisch	Einheit
Arsen	1	ppm
Blei	1	ppm
Kadmium	0,1	ppm
Quecksilber	0,05	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 Stryal 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