

Produktdatenblatt für :

HANSACOLL®
Xanthan E415

Sensorische Bewertung:

Aussehen	weiß - cremefarben
Geruch	arteigen, einwandfrei
Geschmack	arteigen, einwandfrei
Konsistenz	einwandfrei

Chemische / Physikalische Daten:

pH - Wert	6,0 - 8,0
Gehalt %	91 - 108
Asche %	max. 16
Brenztraubensäure %	min. 1,5
Isopropanol mg/kg	max. 500
Viskosität cps (1%)BF,LVT,sp.3, 60rpm, 25°C	1.400 - 1.600

Korngröße

durch 25 mesh (0,7 mm)	100 %
durch 45 mesh (0,36 mm)	nicht mehr als 95 %

Schwermetalle ppm	max. 20
Blei ppm	max. 2
Arsen ppm	max. 3

Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl p/g	max. 2.000
Hefen p/g	max. 100
Schimmelpilze p/g	max. 100
E. coli / 5 g	negativ
Salmonellen / 25 g	negativ

Das Material entspricht den Anforderungen des Food Chemical Codex (FCC) und der EU Richtlinie 98/86/EG.

Die in diesem Merkblatt enthaltenen Informationen entsprechen dem gegenwärtigen Stand der Erkenntnisse und werden unverbindlich gegeben; eine Haftung kann nicht übernommen werden.

Amtgericht Reinbek HRB 1735 Geschäftsführer Horst Brüggemann - Claudia Merckens-Brüggemann

Exklusiv-Vertrieb für **ICL** Lebensmittelphosphate
HANSACOLL® JBKM
HANSACOLL® Carrageen

HANSACOLL® Guarkernmehl
HANSACOLL® Xanthan Gum

Der jeweilige Verarbeiter haftet für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und für die Beachtung bestehender Patente. Stand 01/2006