

Produktdatenblatt für :

HANSACOLL® LBG 2600
Johannisbrotkernmehl (E410)

Sensorische Bewertung:

Aussehen	weiß gelblich
Geruch	arteigen
Geschmack	arteigen

Chemische / Physikalische Daten:

pH-Wert	5,5 - 7
Feuchtigkeit %	max. 14
Protein %	max. 7
Gummigehalt %	max. 75
Asche (900° C) %	max. 1,0
Viskosität cps (2h/25°C)	ca. 2.600
Korngröße	ca. 150 - 175 mesh

Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl p/g	max. 2.500
Hefen p/g	max. 200
Schimmelpilze p/g	max. 200
E.coli /g	n. n.
Salmonellentest/25 g	negativ
Bacillus cereus/g	n. n.
Enterobacteriaceae /g L0.600.24 Endo-S	n. n.
Staphylococcus aureus	n. n.
Chlostridien Test	negativ

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.

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

Exklusiv-Vertrieb für	ICL Lebensmittelphosphate	HANSACOLL® Guarkernmehl
	HANSACOLL® JBKM	HANSACOLL® Xanthan Gum
	HANSACOLL® Carrageen	