

Ackerbohnenproteinisolat



Produktbeschreibung

Ackerbohnenproteinisolat ist ein pflanzliches hochwertiges Proteinpulver.

Anwendung

Ackerbohnenproteinisolat wird sowohl in den Milchprodukten oder für Getränken / Shakes angewendet, aber auch in der Backindustrie.

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

25 kg in Papiersäcken; 12 Monate ab Hestellungsdatum in ungeöffneten Originalgebinden; Kühl, trocken lagern und vor direktem Sonnenlicht schützen.

Sensorik

beige bis gelbliches Pulver; Gewuch und Geschmack sind arttypisch.

Ursprung

Europa



Ackerbohnenproteinisolat

DATA SPECIFICATIONS

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	weniger als 100.000 KBE/g
Enterobacteriaceae	weniger als 100 KBE/g
E.Coli	negativ in 1 g
Hefen	weniger als 1.000 KBE/g
Schimmelpilze	weniger als 1.000 KBE/g
Sulfit-reduziernde Clostridien	weniger als 1.000 KBE/g
Salmonellen	negativ in 25 g

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Wassergehalt	weniger als 10 %
Proteingehalt (auf Trockenbasis)	weniger als 85 %
Asche	weniger als 3,5 %
pH-Wert	5,5-6,5
Partikelgröße	max. 2% weniger als 200µm

NÄHRWERTE IN 100G

Energie	1.482 /354 kj/kcal
Fett	2,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	weniger als 0,5 g
Kohlenhydrate	2,0g
davon Zucker	weniger als 0,5 g
Eiweiß	81,0 g
Salz	1,0 g

Ackerbohnenproteinisolat

DATA SPECIFICATIONS

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Gluten				
Weizen	x			x
Roggen	x			x
Gerste	x			x
Hafer	x			x
Dinkel	x			x
Kamut	x			x
Krebstiere	x		x	
Ei	x		x	
Fisch	x		x	
Erdnüsse	x		x	
Soja	x			x
Milch	x		x	
Schalenfrüchte				
Mandeln	x		x	
Haselnüsse	x		x	
Walnüsse	x		x	
Cashewnüsse	x		x	
Pekannüsse	x		x	
Paranüsse	x		x	
Pistazien	x		x	
Makadamianüsse/ Queenslandnüsse	x		x	
Sellerie	x		x	
Senf	x		x	
Sesamsamen	x		x	
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausg	x		x	
Lupine	x		x	
Weichtiere	x		x	

Ackerbohnenproteinisolat

DATA SPECIFICATIONS

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Sonstiges				
Laktose	x		x	
Stärke	x		x	
Kakao	x		x	
Glutamat (E620 – E625)	x		x	
Huhn	x		x	
Koriander	x		x	
Mais	x		x	
Hülsenfrüchte	x		x	
Rindfleisch	x		x	
Schweinefleisch	x		x	
Karotten	x		x	

Geeignet für

Inflammation
Vegan
Vegetarier

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.