

DATA SPECIFICATIONS

ingredients

Erbsenfaser 300 µm



Produktbeschreibung

Erbsenfasern werden durch einen mechanischen Prozess aus den Schalen von Erbsen gewonnen. Die Partikelgröße beträgt 300 µm.

Anwendung

Erbsenfasern können in der Produktion von Fleischersatzprodukten eingesetzt werden.

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

15 kg Säcke; 24 Monate ab Herstellungsdatum; Kühl, trocken lagern und vor direktem Sonnenlicht schützen.

Sensorik

Weißes bis Beiges Pulver. Geruch und Geschmack sind arttypisch.

Ursprung

Deutschland



Erbsenfaser 300 µm

DATA SPECIFICATIONS

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	weniger als 50.000 / KBE/g
Hefen & Schimmelpilze	weniger als 1.000 / KBE/g
Salmonellen	negativ in 25 g

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Ballaststoffgehalt i. Tr.	ca. 70 %
davon unlöslich	ca. 68 %
davon löslich	ca. 2 %
Oxidasche	weniger als 5 %
pH-Wert (10%-ige Suspension)	4 - 7
Durchschnittliche Partikelgröße	30 - 300 µm
Schüttgewicht	300 - 620 g / l

NÄHRWERTE IN 100G

Energie	912 / 223 kJ/kcal
Fett	0.1 / 100 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	15.9 / 100 g
davon Zucker	0.1 g
Ballaststoffe	66.2 g / 100 g
Eiweiß	6.4 g / 100 g
Salz	0.6 g / 100 g

Erbsenfaser 300 µm

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	

Erbsenfaser 300 µm

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.