

DATA SPECIFICATIONS

ingredients

Gerstenprotein



Produktbeschreibung

Gerstenprotein durch mechanisches Upcycling aus Gerste hergestellt.

Anwendung

Dieses Produkt kann als Fleischersatz, sowie bei der Produktion von Chips oder Cornflakes eingesetzt werden.

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingungen

15kg Säcke; auf Paletten; 12 Monate ab Herstellungsdatum. Kühl, trocken lagern und vor direktem Sonnenlicht schützen.

Sensorik

Geruch und Geschmack sind getreidetypisch. Aussehen beigefarbenes Pulver.

Ursprung

Schweiz



Gerstenprotein

DATA SPECIFICATIONS

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeitsgrad (%)	8%-9.5%
pH-Wert	3.8-5.2
Fett	14.90 g / 100g
Proteingehalt (Trockenbasis, N x 6,25)	45.00 g / 100 g
Teilchengröße	(d90) 50-200µm

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Escherichia coli	
Mesophile Gesamtkeimzahl, aerob	8,6 x 10 ⁵
Hefen	< 10 KBE / g
Schimmelpilze	< 10 KBE / g
Enterobacteriaceae	< 10 KBE / g
Salmonella spp.	nicht nachweisbar pro 25 g

AMINOSÄURE ZUSAMMENSETZUNG IN 100 G

Alanine	1.97 g
Ammonium	1.18 g
Arginine	2.30 g
Asparaginsäure	2.95 g
Cystin	0.88 g
Glutaminsäure	9.29 g
Glycine	1.64 g
Histidin	0.96 g
Isoleucin	1.99 g
Leucin	3.47 g
Lysin	1.82 g
Methionin	0.87 g
Phenylalanin	2.49 g
Prolin	4.38 g
Serin	1.73 g
Threonin	1.51 g
Tryptophan	0.65 g
Tyrosin	1.56 g
Valin	2.51 g

NÄHRWERTE IN 100G

Brennwert	1,576 kJ/379 kcal / 100g
Kohlenhydrate	4.70 g
davon Zucker	< 0.10 g
Fett	14.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.55 g
Ballaststoffe	25.4 g
Gewöhnliches Salz	0.001 g

Gerstenprotein

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	

Gerstenprotein

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.