PRODUKT SPEZIFIKATION

1. Produktbezeichnung:

Inulin

2. Verwendung:

Inulin ist ein löslicher Ballaststoff aus der Gruppe der Fructane, welcher durch einen natürlichen Prozess aus den Wurzeln der Zichorie extrahiert wird. Es ist ein natürliches, leicht zu dispergierendes, fein granuliertes Pulver von weißer Farbe, das einer Vielzahl von Lebensmittelzubereitungen ein angenehmes Mundgefühl verleiht.

3. Hersteller/Anbieter:

Würzteufel GmbH, Robert-Bosch-Str. 18, D-72186 Empfingen

4. Produktinformation:

Artikelnummer: 130029
Verwendung: für Lebensmittel

- Nicht zum direkten Verzehr geeignet.

Verwendung nur durch geschultes Produktionspersonal.

5. Eigenschaften:

Textur	(Bindung/Konsistenz)	✓
Farbe	(Farbintensiv/Farbhaltung)	✓
Geschmacksgebung	(Geschmack/Geruch)	✓
Zertifikate	Halal-geeignet	✓
Weitere Produkteigenschaften	Für Vegane Ernährung geeignet	✓

6. Beschreibung:

Farbe:	weiß
Konsistenz:	Pulver
Geruch:	neutral
Anbau & Produktion	Europäische Union (Belgien)
pH in 1,5% Lösung:	6,0
Löslichkeit:	bis 100g/Liter

7. Zusammensetzung (basierend auf TS)

Asche max. 0,2 %
Kohlenhydrate, gesamt mind. 99,8 %
Inulin, Ballaststoff mind. 90,0 %
Freie Fructose, Glucose u. Saccharose max. 10,0 %

8. Inhaltsstoffe: gemäß EU VO 1333/2008

Ballastoff: Inulin.

9. Verarbeitungshinweis:

Für eine vollständige Lösung des Produktes in wässrigen Medien empfehlen wir die Verwendung einer dafür geeigneten Maschine oder eines Stabmixers.

10. Dosierung:

Unterschiedlich je nach Produkt, Anwendung oder Geschmack.

11. Chemisch- physikalische Prüfung:

Feuchtigkeit: < 12%

PRODUKT SPEZIFIKATION

12. Mikrobiologische Anforderungen:

Mikrobiologische Kriterien für Gewürze für be- und verarbeitende sowie für verpackende Betriebe – Probenahme und Beurteilung; Gutachtendes Ständigen Hygieneausschusses – "Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz" – GZ 32.028/0-III/B/1b/96 und der EU VO Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.

◆ Staphylococcus aureus	$< 10^2$ KBE/g	◆ Sulfitreduz. Clostridien	$< 10^4$ KBE/g
◆ Bacillus cereus	$< 10^4$ KBE/g	◆ Schimmelpilze	$< 10^5$ KBE/g
◆ Escherichia coli	$< 10^4$ KBE/g	◆ Salmonellen	neg. in 25g

13. Verpackung: gemäß EU VO Nr. 1935/2004

Folienverbundbeutel mit Aluminiumbarriere (Aromaschutz!), PE und PP-Eimer mit und ohne Innenbeutel, sowie hochwertige Metalldosen (Weißblech) verschiedener Formen und Größen, für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, in stabilen Überkarton-Verpackungen.

14. Allergene: nach VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011

	als Komponente	im Betrieb vorhanden*
• Gluten, Glutenhaltiges Getreide	negativ	positiv
• Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	negativ	negativ
• Eier und Eierzeugnisse	negativ	negativ
• Fisch und Fischerzeugnisse	negativ	positiv
• Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	negativ	negativ
• Soja und Sojaerzeugnisse	negativ	positiv
• Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	negativ	positiv
• Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss,…)	negativ	negativ
• Sellerie und Sellerieerzeugnisse	negativ	positiv
• Senf und Senferzeugnisse	negativ	positiv
• Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	negativ	negativ
• Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO_2 angegeben	negativ	positiv
• Lupine und Lupineerzeugnisse	negativ	negativ
• Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	negativ	negativ

* *die Kreuzkontaminationen mit Allergenen / "carry-over" werden im Rahmen der angewendeten Guten Herstellungspraxis (engl. GMP) ausgeschlossen.*

Entspricht der VERORDNUNG (EU) Nr. 609/2013 DER KOMMISSION vom 20. Juli 2016 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind.

15. GMO:

Das Produkt enthält keine Rohstoffe die einer speziellen Kennzeichnungspflicht nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 unterliegen.

16. BESTRAHLUNG:

Das Produkt wurde keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung unterzogen. ✓

17. Pestizide, Schwermetalle und Mykotoxine:

Das Produkt entspricht den Vorgaben der Höchstmengen-VO (EG) 396/2005, VO (EG) Nr. 1881/2006.

18. KENNZEICHNUNG / RÜCKVERFOLGBARKEIT:

Nach Bedarf kann das Produkt bei der Auszeichnung mit einer einmaligen Chargennummer auf dem Etikett versehen werden, was die Rückverfolgbarkeit und eine eindeutige Chargen-Identifikation jederzeit zulassen würde.

19. Lagerung und Haltbarkeit:

Im ungeöffneten Beutel und trockener Lagerung (nicht über 25°C) mindestens 12 Monate haltbar.

Die Qualität der verwendeten Rohstoffe entspricht den Vorschriften der EU (gemäß (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und (EG) Nr.1333/2008 sowie der Richtlinie 95/2/EG über Lebensmittelzusatzstoffe). Das Produkt ist nicht zum direkten Verzehr geeignet.

Diese Spezifikation entbindet den Verwender nicht von seiner Sorgfaltspflicht zur Prüfung der Zusammensetzung und Dosierung gegenüber länder- bzw. produktspezifischer Rechtsvorschriften für die kundenspezifische Anwendung!