

Vorläufige Spezifikation Papayapulver M 200

Version: 00, gültig ab Oktober 2009

Druckdatum: 22.10.2009

Art.Nr.: 10379

| | |
|---------------------------------|---|
| Beschreibung: | Papayapulver, mikronisiert (200 µm) |
| Anwendungsbereich: | Kosmetik |
| Zutaten: | gefriergetrocknete Papaya, Maisstärke (15%) |
| Aussehen und Konsistenz: | Fein gemahlene Pulver, gelb-orange |
| Geruch / Geschmack: | Fruchtig, nach Papaya |
| Deklarationsempfehlung: | Papayapulver |

| Nährwertangaben (pro 100 g) | Wert | Methode | Norm |
|------------------------------------|--------------------|----------------------|-------------|
| Brennwert: | 336 kcal / 1403 kJ | Berechnet | |
| Verwertbare Kohlenhydrate: | 80,27 g | Berechnet | |
| Ballaststoffe: | 10,19 g | § 64 LFGB, L00.00-18 | |
| Protein (Faktor 6,25): | 2,8 g | Kjeldahl | ICC 105 |
| Fett: | 0,4 g | Weibull-Stoldt | |
| Mineralstoffgehalt: | 3,24 g | 550 °C | |
| Feuchte: | 3,1 g | | ICC 110 |

| Analytische Anforderungen (pro 100 g) | Wert | Methode | Norm |
|--|---------------|----------------|-------------|
| Feuchte: | Ca 3,1 g | | ICC 110 |
| Mineralstoffgehalt: | Ca 3,24 g | | ICC 104 |
| Siebanalyse | 90 % < 200 µm | Luftstrahlsieb | |

| Mikrobiologische Werte | Grenzwert |
|-------------------------------|------------------|
| Gesamtkeimzahl: | 100 000 KBE/g |
| Hefen: | 1 000 KBE/g |
| Schimmelpilze: | 1 000 KBE/g |
| Coliforme (30°C): | 1 000 KBE/g |
| Bacillus cereus: | 100 KBE/g |
| E.coli: | negativ/25g |
| Salmonellen: | negativ/25g |

**Vorläufige Spezifikation
Papayapulver M 200**

Art.Nr.: 10379

Rechtlicher Status:

| | |
|--|--|
| Mykotoxine | Die Anforderungen der Mykotxin-Höchstmengenverordnung (MHmV) in der aktuell geltenden Fassung werden eingehalten |
| Pestizide, Schädlingsbekämpfungsmittel | Die Anforderungen der Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV) in der aktuell geltenden Fassung werden eingehalten |
| Schwermetalle | Die Anforderungen der EU-Kontaminanten-Höchstmengenverordnung in der aktuell geltenden Fassung werden eingehalten |

Das Produkt ist frei von pathogenen Mikroorganismen, tierischen Schädlingen, gesundheitlich bedenklichen, verdorbenen oder fremden Stoffen

Das Produkt ist frei von chemischer Behandlung und Bestrahlung

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung

GVO Status: Das Produkt ist gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1828/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 22.September über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel nicht kennzeichnungspflichtig

Alba Liste: Mais

Verpackungseinheit: kundenspezifisch

Lager- und Transportbedingungen: Kühl und trocken

Haltbarkeit bei Anlieferung: 12 Monate

Zolltarifnummer:

Diese Spezifikation wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.