

# Polydextrose 70 %

## Produktbeschreibung

Polydextrose flüssig ist eine Lösung, welche anteilig mit Wasser hergerstellt wird. Polydextrose enthält Glukose als Ausgangsmaterial und ist zugehörig zu der Gruppe der wasserlöslichen Ballaststoffe. Bei der Herstellung durchläuft es die Prozesse der Vakuumpolymerisation, der Reinigung und der finalen Sprühtrocknung. Polydextrose kristallin überzeugt durch seine positiven Eigenschaften, wie ein geringer Kaloriengehalt, eine gute Löslichkeit, einer verdauungsfördernde Wirkung und ein breites Anwendungsgebiet als Austauschstoff für Zucker und Füllstoff oder Feuchthaltemittel in der Lebensmittelindustrie. Überwiegend findet es seine Verwendung in den Bereichen der Molkerei-, Getränke-, Gesundheits- und Süß- und Backwarenindustrie.

## Spezifikation

### Allgemein

Aussehen	gelblicher Sirup
Geschmack	geschmackslos, leicht süß
Geruch	neutral
Rohstoffe	Glukose

### Nährwertangaben in 100 g

Nährwert	293 kJ/ 70 kcal
Kohlenhydrate	66 g
- davon Zucker	3 g
Ballaststoffe	63 g

### Physikalisch-chemische Analyse

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Trockenstoffgehalt [%]	68,0	72,0	CRA-RIDS Umrechnungstabelle
pH -Wert	3,0	7,0	pH-Meter

## Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	max. 1000/g
Hefen	max. 20/g
Schimmel	max. 20/g
<i>E. coli</i>	neg./10 g
<i>Salmonella</i>	neg./25 g
<i>S. aureus</i>	neg./10 g

## **Standardverpackung**

- Container von 500 kg bis 1.350 kg
- Tankwagen bis 25 t

## **Lagerung**

Empfohlene Lagerungsbedingungen	Keimarme Gebinde geschützt vor Umwelteinflüssen und Temperaturschwankungen Temperatur: ca. 20 °C
Mindesthaltbarkeit	Container: bis zu 2 Monaten Geeignete Lagertanks: bis zu 2 Monaten

## **Bemerkung**

Je länger die Lagerdauer und umso höher die Temperatur, desto stärker ist die Farbzunahme. Die Verantwortlichkeit von Eurosweet endet, sobald die Ware vom Kunden in Empfang genommen worden ist.

## **Deklaration/ Kennzeichnung**

- Empfohlene Deklaration: Polydextrose
- Eine Allergen-Kennzeichnung gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (VO) Nr. 1169/2011/EC, sowie eine GMO-Kennzeichnung gemäß VO 2003/1829/EG und VO 2003/1830/EG sind nicht erforderlich.
- Entspricht der aktuellen EU-Gesetzgebung für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten.

## Allergene

Code	Legal allergens	+/-
1.1	Wheat	-
1.2	Rye	-
1.3	Barley	-
1.4	Oats	-
1.5	Spelt	-
1.6	Kamut	-
1	<i>Gluten</i>	
2.0	Crustaceans	-
3.0	Egg	-
4.0	Fish	-
5.0	Peanuts	-
6.0	Soy	-
7.0	Milk	-
8.1	Almonds	-
8.2	Hazelnuts	-
8.3	Walnuts	-
8.4	Cashews	-
8.5	Pecan nuts	-
8.6	Brazil nuts	-
8.7	Pistachio nuts	-
8.8	Macadamia nuts	-
8	<i>Nuts</i>	
9.0	Celery	-
10.0	Mustard	-
11.0	Sesame	-
12.0	Sulphur dioxide & sulphites	-
13.0	Lupin	-
14.0	Molluscs	-

code	Additional allergens	+/-
20.0	Lactose	-
21.0	Cocoa	-
22.0	Glutamate	-
23.0	Chicken meat	-
24.0	Coriander	-
25.0	Corn/Maize	-
26.0	Legumes	-
27.0	Beef	-
28.0	Pork	-
29.0	Carrot	-

Stand	September 2016
Freigabe	H. Blümke, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner Unterschrift