

GUARMEHL

01 / IDENTITÄT UND MERKMALE

Produktcode	SPGUAR
Verfügbare Formate	SPGUAR50 · 50 g · Stand-up SPGUAR125 · 125 g · Stand-up SPGUAR250 · 250 g · Stand-up SPGUAR1KG · 1 kg · Stand-up
Herkunft	Außerhalb der EU (Indien)
Abfüllland	Italien

Das Produkt

Guarmehl wird aus dem gemahlenen Endosperm der Samen der Guarpflanze (*Cyamopsis tetragonolobus*) gewonnen. Es besteht hauptsächlich aus einem hochmolekularen hydrokolloidalen Polysaccharid, dem Galaktomannan.

Zutaten

100% Guarmehl (E412)

Verwendung

Anwendung und Dosierung	Verdickungsmittel und Stabilisator. Empfohlene Dosierung: 0,1% - 2% des Gesamtgewichts des Produkts.
--------------------------------	--

Lagerung und Verpackung

Haltbarkeit	24 Monate ab Produktionsdatum.
Lagerbedingungen	Kühl und trocken lagern. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wieder verschließen und in sauberer, kühler Umgebung aufbewahren. Mit sauberen und trockenen Werkzeugen handhaben. Den Zustand vor jeder Verwendung überprüfen.
Verpackungsmaterialien	Beutel: LDPE90; Etikett: PAP22

Umwelthinweise

KUNSTSTOFF. Bitte beachten Sie die Vorschriften Ihrer Gemeinde. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den EU-Vorschriften entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Original-Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NON-GMO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 und deren Änderungen. Produkt nicht gefährlich bei üblichem Gebrauch.

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSMITTEL UND KONTAMINANTEN: Konform mit Verordnung (EG) 396/2005 bezüglich Höchstgehalten für Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln und mit Verordnung (EU) 915/2023 hinsichtlich Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

ZUSATZSTOFFE UND REINHEITSKRITERIEN: Das Produkt ist ein Lebensmittelzusatzstoff (E412) im Einklang mit den allgemeinen Bestimmungen und Vermarktungsanforderungen der Verordnung (EG) 1333/2008 und erfüllt die spezifischen Reinheitskriterien gemäß Verordnung (EU) 231/2012.

GLUTENFREI: Übereinstimmend mit Verordnung (EG) 828/2014 kann als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt zufällige Glutenverunreinigungen bis zu maximal 20 mg/kg enthalten kann.

GUARMEHL

02 / WERTE UND SPEZIFIKATIONEN

Nährwertangaben pro 100 g

Parameter	Wert
Energie (kJ)	814
Energie (kcal)	202
Fett (g)	<1
davon gesättigte Fettsäuren (g)	<0,5
Kohlenhydrate (g)	<0,5
davon Zucker (g)	<0,5
Ballaststoffe (g)	86
Eiweiß (g)	5
Salz (g)	0,09

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Verlust beim Trocknen	≤ 13	%	
Chemisch-physikalisch Asche	≤ 1.5	%	
Chemisch-physikalisch In Säure unlösliche Stoffe	≤ 4	%	
Chemisch-physikalisch Eiweiß (N x 6,25, Kjeldahl-Methode)	≤ 5.0	%	N x 6.25 Kjeldahl Methode
Chemisch-physikalisch Stärke	Negativ		
Chemisch-physikalisch Organische Peroxide	≤ 0.7	meq aktiver Sauerstoff/kg	
Chemisch-physikalisch Furfural	≤ 1	ppm	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Pentachlorphenol	≤ 0.01	ppm	
Chemisch-physikalisch Galaktomannane	≥ 75	%	
Schwermetalle Arsen	≤ 0.1	ppm	
Schwermetalle Blei	≤ 0.2	ppm	
Schwermetalle Quecksilber	≤ 0.1	ppm	
Schwermetalle Cadmium	≤ 0.1	ppm	
Chemisch-physikalisch Viskosität (Brookfield DVE, 1% Lsg., 25°C, 20 U/min, Spindel RV 3) – nach 2h	3750 ± 250	cps	Brookfield DVE Typ RV, 1% Lösung, 25°C, 20 U/min, Spindel RV 3, nach 2h
Chemisch-physikalisch Viskosität (Brookfield DVE, 1% Lsg., 25°C, 20 U/min, Spindel RV 3) – nach 24h	≥ 3500	cps	Brookfield DVE Typ RV, 1% Lösung, 25°C, 20 U/min, Spindel RV 3, nach 24h
Chemisch-physikalisch Teilchengröße: durch 200 Mesh	≥ 90.0	%	
Chemisch-physikalisch pH (Lösung 1%)	6.0 ± 1		1% Lösung
Chemisch-physikalisch Gesamt-Aflatoxine	≤ 4	ppb	
Mikrobiologisch Aerobe Gesamtkeimzahl	≤ 5000	KBE/g	
Mikrobiologisch Hefen und Schimmelpilze	≤ 500	KBE/g	
Mikrobiologisch Escherichia coli	Nicht nachweisbar/1g		
Mikrobiologisch Salmonella spp	Nicht nachweisbar/25g		

GUARMEHL

03 / ALLERGENE

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Drei getrennte Informationen: Vorhandensein im Produkt, Vorhandensein in der Produktionsstätte und Risiko einer Kreuzkontamination. "Zu überprüfen" bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Risiko Kreuzkontamination
Getreide mit Gluten	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Kann Spuren von: MILCH enthalten, da das Produkt in einem Betrieb verpackt wird, der MILCH und Milchprodukte verarbeitet

Kategorien des Anhangs II der Verordnung (EU) 1169/2011. Bei Getreide und Schalenfrüchten sind Arten und mögliche Ausnahmen in den Anmerkungen zu präzisieren. Für Sulfite bezieht sich die Bewertung auf die anwendbare Schwelle als SO₂.

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt aufgeführten Angaben sind sorgfältig und nach bestem aktuellem Wissensstand erstellt, dienen jedoch nur der Information und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung für unsachgemäße Verwendung des betreffenden Produkts.