

Produktdatenblatt für :

HANSACOLL®
Carrageen-refine E407a

Sensorische Bewertung:

Aussehen	weiß-gelbliches Pulver
Geruch	neutral
Geschmack	neutral

Löslichkeit:

Einstreubar in Kaltem und völlig löslich über 70 °C, unlöslich in Pflanzenölen, mineralischen und organischen Lösungen

Gelierung:

Tritt auf, wenn die Lösung erkaltet. In einem saueren Medium steigt die Abnahme der Gelstärke mit der Temperatur und der Erhitzungszeit. Die Gelierung ist stabil in einem neutralen oder alkalischen Medium.

Kennzahlen:

Feuchtigkeit	max. 12 %
Protein (N x 6,25)	max. 5 %
Rohfaser	max. 2 %
Asche	max. 1 %
Partikelgröße	98% kleiner als 0,25
pH (1% Lösung)	7 – 9,5
Viskosität cps	75 -100
Gelstärke:	400 – 550
Feinheit	200 US-mesh

Alle Viskositäten gemessen mit Brookfield RVT Spindel Nr. 3 bzw. 4 (über 4.500 cps) 20 Upm und 25° C 2 Std. in 1 %iger Lösung.

Konservierungsstoffe:	keine	Hefen:	max. 300/g
Gesamtkeimzahl:	max. 1.000/g	Coliforme/g	negativ
Schimmel:	max. 300/g	E.Coli/g	negativ
		Salmonellen	negativ
		Bacillus cereus	negativ

Amtgericht Reinbek HRB 1735 Geschäftsführer Horst Brüggemann - Claudia Merckens-Brüggemann

Exklusiv-Vertrieb für **ICL** Lebensmittelphosphate
HANSACOLL® JBKM
HANSACOLL® Carrageen

HANSACOLL® Guarkernmehl
HANSACOLL® Xanthan Gum

Anwendungen:

Tortenguß
Feinkost
Desserts
Fleischprodukte
Stabilisierung und Verdickung von
Lebensmitteln

Die in diesem Merkblatt enthaltenen Informationen entsprechen dem gegenwärtigen Stand der Erkenntnisse und werden unverbindlich gegeben; eine Haftung kann nicht übernommen werden. Der jeweilige Verarbeiter haftet für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und für die Beachtung bestehender Patente. Stand 01/2006