

Produktdatenblatt für :

# **HANSACOLL®**

## **Xanthan E415**

**Sensorische Bewertung:**

Aussehen	weiß-cremefarben
Geruch	arteigen, einwandfrei
Geschmack	arteigen, einwandfrei

**Chemische / Physikalische Daten:**

pH - Wert (1%ig in Wasser)	6,0 - 8,0
Trocknungsverlust %	max. 14
Asche %	max. 12
Viskosität (1%ig in KCL 1%) cps	1.400-1.600
<b>Korngröße</b> mesh	ca. 80

**Mikrobiologische Daten:**

Gesamtkeimzahl p/g	max. 2.000
Hefen p/g	max. 100
Schimmelpilze p/g	max. 100
E. coli / 5 g	negativ
Salmonellentest /g	negativ

Isopropyl Alkohol ppm max. 500

Schwermetalle ppm	max. 20
As mg/kg	max. 3
Pb mg/kg	max. 5

Das Material entspricht den Anforderungen des Food Chemical Codex (FCC) und der EU Richtlinie 98/86/EG.

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

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

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

**HANSACOLL®** Guarkernmehl  
**HANSACOLL®** Xanthan Gum