

Produktinformation

INAMIN

Zolltarifnummer: 19019099

Code: 30200-L

Beschreibung

INAMIN ist eine Backmischung zur Strukturverbesserung in feinen Backwaren.

Chemische und physikalische Richtwerte

Konsistenz	Puder	
Geruch:	arteigen	
Geschmack:	arteigen	
Farbe:	weiß	
Feuchtigkeit:	max. 13,0	%
Trockensubstanz:	min. 87,0	%
pH – Wert:	ca. 6,5	
Protein (N*6,25):	max. 2,5	%
Mineralstoffe:	ca. 0,6	%
Schüttgewicht:	ca. 550	g/l

Nährwerte (unterliegen natürlichen Schwankungen)

Energie/ Brennwert	1436	kJ/100g
	338	kcal/100g
Fett	0,5	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1	g/100g
Kohlenhydrate	78,0	g/100g
davon Zucker	4,1	g/100g
Ballaststoffe	0,5	g/100g
Protein	2,1	g/100g
Salz	0,3	g/100g
Natrium	0,1	g/100g

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl:	max. 50.000	/g
Hefen:	max. 1.000	/g
Schimmel:	max. 1.000	/g
Salmonellen:	neg.	/25g

Einsatzbereiche

- Feine Backwaren
- Rührmassen

Funktionalität

- Texturverbessernde Eigenschaften
- Verlängerung der Frischhaltung
- Feinerer Geschmack
- Gleichmäßige Bräunung

Dosierung

INAMIN kann, bis zu 100 %, gegen die Stärke in der herkömmlichen Rezeptur ausgetauscht werden. Bei konkreten Fragen zur Anwendung wenden Sie sich bitte an uns.

Deklaration

INAMIN wird als **Weizenstärke**, **Magermilchpulver**, **Milchzucker** und **Süßmolkenpulver** deklariert. Bitte beachten Sie insbesondere die einschlägigen, rechtlichen Vorschriften Ihres Marktes.

GMO

INAMIN ist gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 frei von gentechnischer Modifikation und gentechnisch modifizierten Zutaten.

Allergene (gemäß Anhang 2 der Verordnung (EU) 1169/2011)

INAMIN enthält **Weizen** und **Milchprodukte**.

Verpackung

Mehrfachpapiersäcke mit 20 kg netto.
Andere Verpackungsgrößen auf Anfrage.

Lagerung & Haltbarkeit

INAMIN sollte kühl und trocken gelagert werden.
Im ungeöffneten Originalgebinde und bei Beachtung der Lagervorschriften 18 Monate haltbar.

Das Produkt entspricht der Verordnung (EG) 178/ 2002 sowie allen weiteren geltenden lebensmittelrechtlichen Verordnungen der EG.
