erhalten am 05.10.2021
STAV 394925

Artikelbezeichnung: Agar-Agar Fäden

Zutaten: Agar Agar

Chemische Bezeichnung: entfällt

Gefahrstoffbezeichnung: Das Produkt ist nicht als Gefahrstoff eingestuft

Gefahrstoffkennzeichnung: entfällt

Rohware: Agar-Agar ist ein hydrophiles kolloidales Polysaccharid, das hauptsächlich aus D-Galaktoseeinheiten besteht. Agar-Agar wird aus bestimmten natürlich vorkommenden Meeresalgen der Familien Gelidiaceae und Sphaerococcaceae und verwandten Rotalgen (Klasse Rhodophyceae) gewonnen.

Gefahrenhinweis: entfällt

Sicherheitshinweis: entfällt.

Ursprung: China

Beschaffenheit: Fäden

Aussehen: Beige

Geruch: neutral bis schwach charakteristisch

Löslichkeit: löslich in kaltem Wasser und in kochendem Wasser

Chem./physik. Daten:

Gelstärke:	≈	600	gr/cm^2
Trocknungsverlust:	≤	22	%
Aschegehalt:	≤	5,	%
säureunlösliche Asche:	≤	0,5	µg/kg
Stärke:	nicht nachweisbar		
Gelatine u.a. Proteine:	nicht nachweisbar		
Arsen:	≤	3,0	mg/kg
Blei:	≤	5,0	mg/kg
Quecksilber:	≤	1,0	mg/kg
Schwermetalle (als Pb):	≤	20,0	mg/kg

Mikrobiologische Werte:

E.Coli	Negativ
Salmonella	Negativ

Verwendungsmöglichkeit: Die aktuell zugelassenen Einsatzmöglichkeiten für diesen Lebensmittelzusatzstoff können in der Datenbank der EU unter

https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

eingesehen werden.

Deklration: Emulgator / Verdickungsmittel / Stabilisator: Agar-Agar (E406)

Allergenhinweis: entfällt

Geeignet:
Vegetarische Ernährung: ✓
Vegane Ernährung: ✓

Nährwerte pro 100g:

(Literaturangabe)

Brennwert:	1.443	kJ
	345	kcal
Fett:	2,1	g
davon		
gesättigte Fettsäuren:	0,5	g
einfach unges. FS:	0,2	g
mehrfach unges. FS:	0,7	g
Protein:	43	g
Kohlenhydrate:	36	g
davon		
Zucker:	35	g
Ballaststoffe:	2,2	g
Natrium:	353	mg
Salz:	0,90	g

Verpackung: PE-Beutel, lebensmittelecht, d.h. eine Konformitätserklärung mit der Verordnung EG 1935/2004, der VO EU 10/2011 bzw. der RL 2002/72 EG liegt vor, ebenso wie die Bestätigung der Umsetzung der deutschen Bedarfsgegenständeverordnung.

Artikel:

Artikelnummer	Bezeichnung
2133	1Kg Beutel
82133	Lose Beutel

Lagervorschriften: Umgebungstemperatur (nicht über 20°C),
trocken, verschlossen, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Haltbarkeit: 24 Monate in geschlossener Originalverpackung bei sachgerechter Lagerung

Restlaufzeit: 12 Monate

Chargenidentifikation: LOS-Nr. und MHD

Allergen			
Allergenklasse gemäß VO 1169/2011/EU	**In Rezeptur enthalten**	**mögliche Verunreinigung**	**Allergen / Detailinformation**
Gluten			
Weizen			
Roggen			
Gerste			
Hafer			
Dinkel			
Kamut			
Schellfisch / Krustentiere			
Eier und Eiererzeugnisse			
Fisch			
Erdnüsse			
Erdnussöl			
Sojaprotein			
Milch			
Nüsse			
Mandel			
Haselnuss			
Walnuss			
Cashew Nuss			
Pecan Nuss			
Paranuss			
Pistazien			
Macadamia Nuss			
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			
Senf und Senferzeugnisse			
Sesam			
Sulfite (E220-E228 > 10mg/kg			
Lupine			
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse			
Allergene gemäß ALBA/LEDA Version 2.0			
Lactose			
Kakao			
Glutamat (E620-625)			
Huhn			
Koriander			
Mais			
Hülsenfrüchte			
Rind			
Schwein			
Karotte			

GVO – Erklärung:

Hiermit wird bestätigt, dass das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden Lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmittel und gemäß den neuen Verordnungen EG Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und EG Nr:1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermitteln keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und das Produkt nicht aus gentechnisch veränderten Organismen besteht bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthält und nicht Kennzeichnungspflichtig ist.
Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Jnsula Gewürze-Backzutaten
Gustav Essig GmbH & Co. KG
Fortlage Straße 8
68309 Mannheim
Tel.: 0621/733845 Fax: 0621/7388874

Mannheim, den 27.07.2021

Datum

Stempel / Unterschrift