



## PRODUKTINFORMATION

<b>Produktname:</b>	<b>Karowsan Eisbindemittel</b>
<b>Produktnummer:</b>	2002
<b>Dosage:</b>	ca. 2-4:1000 siehe Punkt Anwendung
<b>Gebindegröße:</b>	5 kg Karton 1 kg Karton 25 kg Sack
<b>Merkmale:</b>	Eisbindemittel; Stabilisator weiß-beiges Pulver mit neutralem Geruch
<b>Produktbeschreibung:</b>	<p>KAROWSAN ist ein Stabilisator (Hydrocolloid zur Stabilisierung von Speiseeis- und Dessertprodukten), bestehend aus Guarkernmehl (E 412) und für den Einsatz in der Speiseeisherstellung universell verwendbar.</p> <p>KAROWSAN ist kaltlöslich und hydratisiert innerhalb kürzester Zeit. Die tatsächliche Mixviskosität wird in erster Linie durch die Konzentration des Verdickungsmittels, aber auch durch andere Mixbestandteile beeinflusst. Sie ist temperaturabhängig. Bei Raumtemperatur ist die Viskosität im Eismix relativ gering. Durch die niedrige Anfangsviskosität kann die eingeschlagene Luft relativ leicht und in feinstverteilter Form vom Mix aufgenommen werden. Beim Abkühlen und beginnenden Ausfrieren des Mixes in der Eismaschine nimmt die Viskosität zu und KAROWSAN stabilisiert das System.</p> <p>KAROWSAN erhöht die Mixviskosität und verbessert dadurch die Aufschlagfähigkeit und das Lufthaltevermögen.</p> <p>Das fertige Speiseeis zeichnet sich durch hohe Formstabilität und angenehm cremiges Schmelzverhalten aus.</p>
<b>Anwendung:</b>	<p>KAROWSAN kann bevorzugt zur Frischeisherstellung verwendet werden, indem alle trockenen Zutaten erst untereinander vermischt und dann nur mit kalter Milch oder Wasser angerührt werden. Eine Erhitzung des Eismixes ist nicht notwendig.</p> <p>Wird jedoch aus mikrobiologischen Gründen eine Pasteurisierung durchgeführt, so ändern sich dadurch die Eigenschaften von KAROWSAN nicht.</p> <p>Die Dosierung hängt von der Gesamt-Trockensubstanz und dem Fettgehalt des Eismixes ab. Sie liegt im allgemeinen zwischen 0,1 und 0,4% bezogen auf den Mix, also ca. 1-4 g KAROWSAN auf 1,-kg Eismix.</p> <p>Als Richtwert gelten ca. 0,15% KAROWSAN für Eiscreme mit 10% Fett und ca. 0,30% KAROWSAN für Milchspeiseeis und ca. 0,4% für Frucht- oder Wassereis.</p> <p>Bei KAROWSAN handelt es sich um einen Lebensmittelzusatzstoff (Guar Gum E 412). Die lebensmittelrechtliche Zulassung ist in vielen Ländern in besonderen Speiseeis-Verordnungen geregelt und muss vor der jeweiligen Anwendung geprüft werden.</p>
<b>Lagerung:</b>	trocken und geruchsneutral lagern
<b>MHD:</b>	24 Monate ab Produktion
<b>Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:</b>	enthält keine der dort aufgeführten Allergene
<b>Stand:</b>	03.05.2013 AH-V3