



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Eisbindemittel Karowsan
Artikelnummer alt:	2002
Artikelnummer neu:	12002
Bezeichnung des LM:	Bindemittel Guarkernmehl E 412
Produktbeschreibung:	<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. 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. Das fertige Speiseeis zeichnet sich durch hohe Formstabilität und angenehm cremiges Schmelzverhalten aus.</p>
Anwendung:	<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) .</p> <p>Die lebensmittelrechtliche Zulassung ist in vielen Ländern in besonderen Speiseeis Verordnungen geregelt und muss vor der jeweiligen Anwendung geprüft werden.</p>
Aussehen:	weiß-beiges Pulver mit produkttypischem Geruch
Dosierung:	2-3 g auf 1 Liter Eismix Milcheis, 3-4 g auf 1 Liter Fruchtis in Abhängigkeit von der Anwendung und dem gewünschten Ergebnis.
Bestandteile:	Guar-Gum (E 412)



Chemische / physikalische Eigenschaften:

Wassergehalt (Trocknungsverlust 4 h 105 °C):	max 15%
Viskosität (1% in Aqua dest. 25 °C 1h):	ca. 3000 mPa
pH-Wert (1% in Aqua dest.):	5-6

Mikrobiologie:

Gesamtkeimzahl:	max. 5000 KbE / g
Coliforme Keime	negativ in 1 g
Hefen/Schimmel:	max. 200 KbE / g

Lagerstabilität:

24 Monate im geschlossenen Originalgebinde unter u.g. Bedingungen

Lagerbedingungen:

trocken, bei 8-22° C, NICHT zusammen mit geruchsintensiven Produkten lagern.

Nährwertangabe in g/100g:

Brennwert:	1590 kJ = 380 kcal
Kohlenhydrate (gesamt):	0
davon Zucker:	0
Fett (gesamt; pflanzl.)	< 1
davon gesättigt:	<0,5
Eiweiß (pflanzl.)	5
Ballaststoffe:	86
Natrium:	0,002

Angaben zu Allergenen lt. Verordnung (EG) 1169/2011:

Enthält keine der dort angegebenen Allergene



Angaben zu GVO gemäß Verordnung Europäisches Parlament EG 1829/2003 und 1830/2003:

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden Produktionstechniken angewandt und es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

Angaben zu Nanotechnologie und ionisierender Bestrahlung:

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe wurden nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:

	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	ja	nein
Halal	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

Herkunftsland: Deutschland

Verpackung:

12002-05-01 2 x 2,5 kg Folienbeutel im Karton

12002-25-01 25 kg Säcke

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorherigen Versionen ihre Gültigkeit. Die Spezifikation gilt ab Druckdatum bis zu ihrem Widerruf, sie unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.

Die obigen Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, sie befreien den Käufer wegen der Fülle möglicher Einflussfaktoren bei der Verarbeitung und Anwendung nicht von seiner Verpflichtung zu eigenen Prüfungen. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften und/oder Eignung des Produkts für einen bestimmten Verwendungszweck kann hieraus nicht abgeleitet werden. Aus produktionstechnischen Gründen, auf Grund unterschiedlicher Provenienzen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Vor diesem Hintergrund sowie auf Grund von möglichen Gesetzesänderungen kann für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr übernommen werden.