

ANALYSENZERTIFIKAT / CERTIFICATE OF ANALYSIS

*HANSACOLL XANTHAN GUM 200 mesh
E-415*

Sensorische Bewertung:

Aussehen	weiß-cremefarbenes Pulver
Geruch	arteigen, einwandfrei
Geschmack	arteigen, einwandfrei

Chemische / Physikalische Daten:

pH-Wert (1%ig in Wasser)	7,20
Feuchtigkeit %	10,50
Asche %	7,86
Viskosität cps (1%ig in KCL 1%)	1.490
Korngröße	200 mesh

Mikrobiologische Daten:

Gesamtkeimzahl /g	1.500
Hefen /g	100
Schimmelpilze /g	100
E.coli /g	negativ
Salmonellentest	negativ
Schwermetalle	< 20
As mg/kg	< 3
Pb mg/kg	< 5

Art.-Nr. 8701,
MHD 02/2007

Das Material ist glutenfrei, nicht genmodifiziert und weder chemisch noch radioaktiv behandelt.
Es entspricht der Lebensmittel -Zusatzstoff-Verordnung.

