

	Produktspezifikation	Version: 03
		Gültig ab: 25.01.2023
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 https://www.gb-foods.de/ E-Mail: info@gb-foods.com	Xanthan Gum konv. (Food Grade) Artikelnummer: 38795	Seite 1 von 4

1. Allgemeine Artikelinformationen

Verkehrsbezeichnung:	Xanthan Gum (Food Grade)
Ggf Frischeverhältnis/ Konzentrierungsfaktor:	100 %
Ursprungsland:	China, weitere möglich
Zutaten (absteigend, mit %):	100 % Xanthan Gum (Food Grade)

2. Beschreibung / Herstellprozess

Xanthan ist ein biotechnisch hergestelltes Polysaccharid. Als Rohstoffbasis wird Mais verwendet. Man verwendet Xanthan unter anderem zum Verdicken und Stabilisieren von Lebensmitteln.



3. Sensorische Merkmale

Aussehen / Farbe:	Cremeweißes, hellgelbes
Konsistenz:	frei fließendes Pulver
Geruch / Geschmack:	charakteristisch, ohne Fremdgeruch / -geschmack

4. Rückstände und Kontaminationen

Parameter	Anforderungen
Pestizidrückstände	Gemäß der geltenden EU-VO für Höchstgehalt an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln.
Kontaminationen und chemische Rückstände	Gemäß der EU-VO zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminationen in Lebensmitteln in der geltenden Fassung.

5. Mikrobiologische Kennzahlen

Parameter	Grenzwert	Einheit
Aerobe Gesamtkeimzahl	< 2000	KbE/g
Hefen / Schimmel	< 100	KbE/g
Coli Group, MPN	Negativ	KbE/g
Escherichia Coli	Negativ	KbE/g
Salmonellen	negativ	/25 g
Viskosität	1200-1700	
Partikelgröße (Mesh)	80 -200	%

Geändert am:	25.01.2023	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Nährwerte
Geprüft am:	25.01.2023	Günther Braun	
Freigegeben am:	25.01.2023	Günther Braun	

	Produktspezifikation	Version: 03
		Gültig ab: 25.01.2023
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 https://www.gb-foods.de/ E-Mail: info@gb-foods.com	Xanthan Gum konv. (Food Grade) Artikelnummer: 38795	Seite 2 von 4

6. Nährwerte

	Einheit	Angaben je 100 g
Brennwert	Kcal / kJ	320 / 1339
Fett	g	0
- davon gesättigte Fettsäuren	g	0
Kohlenhydrate	g	0
- Davon Zucker	g	0
Ballaststoffe	g	77,3
Proteine	g	5

Ursprung der Angaben:
die Daten wurden
berechnet / vom
Lieferanten analysiert

7. Verpackung und Haltbarkeit

Rohware Verpackung:	25 kg Kraftpapiersack mit PE-Inliner (Konformitätserklärung Anhang)
Kunden Verpackung:	2kg, 1kg, 500gr, 250gr und 200gr Doypack (Konformitätserklärung Anhang)
MHD ab Produktion:	24 Monate (ungeöffnet im Originalgebinde)
Lagerbedingungen:	Kühl (< 18 °C), trocken (< 65 % rel. Luftfeuchte) und dunkel

8. Zertifikate

GB Food GmbH ist IFS Wholesale und BIO zertifiziert. Bitte beachten Sie, dass nicht all unsere Lieferanten nach BRC oder IFS-Standard zertifiziert sind, aber über ein geprüftes Qualitäts- bzw. Risikomanagement verfügen.

9. GVO Status

Das Produkt muss gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel nicht gekennzeichnet werden. Das Produkt wurde nicht aus und durch GVO hergestellt.

10. Allergene

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich:
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	-	-

Geändert am:	25.01.2023	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Nährwerte
Geprüft am:	25.01.2023	Günther Braun	
Freigegeben am:	25.01.2023	Günther Braun	

	Produktspezifikation	Version: 03
		Gültig ab: 25.01.2023
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 https://www.gb-foods.de/ E-Mail: info@gb-foods.com	Xanthan Gum konv. (Food Grade) Artikelnummer: 38795	Seite 3 von 4

Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pekannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂ .	-	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	-	-

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Allergene der LeDa bzw. ALBA-Liste	Im Produkt enthalten	Kreuzkontamination möglich:
	Ja: + Nein: -	Ja: + Nein: -
Rechtliche Allergene		
Weizen	-	-
Roggen	-	-
Gerste	-	-
Hafer	-	-
Dinkel	-	-
Kamut	-	-
<i>Gluten</i>	-	-
Krebstiere	-	-
Ei	-	-
Fische	-	-
Erdnüsse	-	-
Soja	-	-
Milch	-	-
Mandeln	-	-
Haselnüsse	-	-
Walnüsse	-	-
Kaschunüsse	-	-
Pekannüsse	-	-
Paranüsse	-	-
Pistazien	-	-
Macadamianüsse/Queenslandnüsse	-	-
<i>Nüsse (Schalenfrüchte)</i>	-	-
Sellerie	-	-
Senf	-	-
Sesamsamen	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite (E220–E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO ₂	-	-
Lupinen	-	-
Weichtiere	-	-

Feld ohne Eintrag: Hierzu liegen keine Informationen vor.

Geändert am:	25.01.2023	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Nährwerte
Geprüft am:	25.01.2023	Günther Braun	
Freigegeben am:	25.01.2023	Günther Braun	

	Produktspezifikation	Version: 03
		Gültig ab: 25.01.2023
Brunnenhausweg 15 91583 Schillingsfürst Tel: +49 9868 934 2084 https://www.gb-foods.de/ E-Mail: info@gb-foods.com	Xanthan Gum konv. (Food Grade) Artikelnummer: 38795	Seite 4 von 4

11. Rechtlicher Status

Das Produkt entspricht den **deutschen und europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen** nach der jeweils aktuell geltenden Fassung.

Das Produkt besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen, noch enthält es solche oder wird aus diesen hergestellt. Somit besteht keine Kennzeichnungspflicht. In Produkt und Verpackung ist kein absichtlich technisch hergestelltes Nanomaterial enthalten, so dass diese nicht kennzeichnungspflichtig sind. Die Ware wurde **keiner künstlich ionisierenden** Strahlung ausgesetzt.

Diese Spezifikation enthält Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Zusammensetzung, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen. Obige Spezifikation basiert auf Angaben unserer Lieferanten. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.

Geändert am:	25.01.2023	Sanida M.Kadric	Änderungsgrund: Nährwerte
Geprüft am:	25.01.2023	Günther Braun	
Freigegeben am:	25.01.2023	Günther Braun	