Insula GEWÜRZE – BACKZUTATEN	FB 1.07.01.04-2	Version 20250303
	Produktspezifikation Lebensmittelzusatzstoffe Agar Agar - Pulver	Seite 1 von 4

Artikelbezeichnung: Agar Agar - Pulver

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: feines mit körnigem Pulver

Aussehen: Beige

Geruch: neutral bis schwach charakteristisch

Löslichkeit: löslich in kaltem Wasser unter Bildung einer schleimigen Lösung

Chem./physik. Daten:

Gelstärke:	≈ 900 gr/cm^2	
Trocknungsverlust:	≤ 22	%
Aschegehalt:	≤ 6,5	%
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: Das Produkt entspricht den jeweils geltenden mikrobiologischen werten der USP-Richtlinien

Ecoli:	Negativ in 5 g
Salmonella:	Negativ in 5 g

Deklration: Emulgator / Verdickungsmittel / Stabilisator: Agar Agar, Lebensmittelzusatzstoff E406

Allergenhinweis: entfällt

Geeignet:

Vegetarische Ernährung:	✓
Vegane Ernährung:	✓

Nährwerte pro 100g:	Brennwert:	1.443	kJ
(Literaturangabe)		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:	35	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
1664	1Kg Beutel
81664	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.

Mannheim, den 28.02.2025

Datum

Insula Gewürze-Backzutaten
Gustav Essig GmbH & Co. KG
Fenster Straße 8
68309 Mannheim
Tel.: 0621/733845 Fax: 0621/738874

Stempel / Unterschrift

Artikelpass

Version: 1.2
Stand: 07.05.2025

Artikelbezeichnung:	**Agar Agar gemahlen**
Marke:	**INSULA**
Artikel-Nummer:	1664
Inhalt (Netto):	1kg
MHD:	24 Monate
Restlaufzeit:	12 Monate
Angaben Einzelartikel	Beutel
Höhe in mm:	160
Breite in mm:	120
Tiefe in mm:	60
Artikel-EAN:	4002624016647
Brutto-Gewicht:	1008g
Angaben Gebinde	Karton
Kartoninhalt:	10 Beutel
Höhe in mm:	180
Breite in mm:	250
Tiefe in mm:	335
Karton-EAN:	4002624716646
Brutto-Gewicht:	10,3 kg
Angaben Palette	Euro-Tauschpalette
Kartons pro Lage:	10
Lage pro Palette:	4
Brutto Gewicht: (inkl. Palete)	430 kg
Maße der Palette: (hxbxl)	870 x 800 x 1200
Zollrechtliche Angaben	
Herkunft / Ursprung:	China
Zolltarifnummer:	13023100