

Natrium-Alginat (AAAZ0985)

(Laminaria spp., Ascophyllum nodosum, Macrocystis pyrifera, Ecklonia spp., Lessonia nigrescens, E 401)



Beschreibung

Gereinigtes, (sprüh-) getrocknetes, pulverförmiges Polysaccharid aus Braunalgen.

Sensorik:

Aussehen: Pulver 80 mesh (200µm)

Farbe: weiß, cremefarben, hellgelb, beige

Konsistenz: trocken, rieselfähig, leicht hygroskopisch, homogen, pulvrig

Geruch: neutral, leicht algig, leicht meeresartig, schwach organisch

Geschmack: neutral, leicht salzig, mild algig, kaum wahrnehmbar

Nährwerte (je 100 g)*:

Brennwert: 636 kJ

Brennwert: 152 kcal

Ballaststoffe: 82 g

Eiweiß: 3,5 g

Salz: 7,4 g

Trocknungsverlust*: 90-93%.

Herkunft: unterschiedliche Herkunftsländer weltweit, chargenabhängig

*: Da die Algen Naturprodukte sind, können als Analysewerte nur Mittelwerte gegeben werden. Die tatsächlichen Werte schwanken von Charge zu Charge.

Natrium-Alginat (AAAZ0985)

(Laminaria spp., Ascophyllum nodosum, Macrocystis pyrifera, Ecklonia spp., Lessonia nigrescens, E 401)



Haltbarkeit: 24 Monate

Lagerung: kühl und trocken

Die Produkte sind konform gemäß VO (Euratom) 2016/52.

Das Produkt ist nach HACCP-Kriterien unter Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen und hygienerechtlichen (VO (EG) 852/2004) hergestellt.

Das Verpackungsmaterial entspricht den Vorschriften über Lebensmittelqualität (EG) Nr. 1935/2004 und (EG) Nr. 10/2011.

Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Organismen und daher von den spezifischen Kennzeichnungsanforderungen der EU-Verordnungen zu (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 befreit.

Attenweiler, den 7.5.2025

gez. Michael Hofmann

A handwritten signature in blue ink that reads 'Michael Hofmann'.



*: Da die Algen Naturprodukte sind, können als Analysewerte nur Mittelwerte gegeben werden. Die tatsächlichen Werte schwanken von Charge zu Charge.