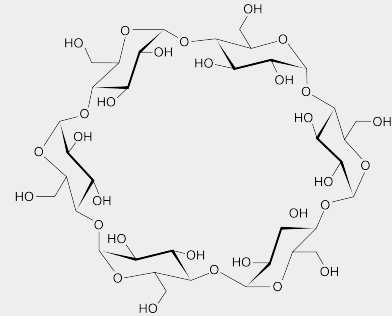


CAVAMAX[®] W6 FOOD (NON-GMO)

Cyclodextrine & Komplexe

Alpha-Cyclodextrin

CAVAMAX[®] W6 FOOD (non-GMO) ist ein Alpha-Cyclodextrin in Lebensmittelqualität, der Wacker Chemie AG. CAVAMAX[®] W6 FOOD (non-GMO) besteht aus sechs Glukoseeinheiten und weist die kleinste Kavität der nativen Cyclodextrine auf. Das ringförmige Oligosaccharid wird enzymatisch aus Pflanzenstärke hergestellt. Durch seine einzigartigen Eigenschaften bietet CAVAMAX[®] W6 FOOD (non-GMO) verschiedenen wertvolle Funktionalitäten, wie zum Beispiel Emulgierung und Schaumstabilisierung, für die Entwicklung von innovativen Lebensmitteln. Synonyme: alpha-cyclodextrin, Cyclohexaamylose, Cyclomaltohexaose



CAS Nr. 10016-20-3 | INCI Cyclodextrin | Summenformel C₃₆H₆₀O₃₀ | Molekulargewicht 972.84

Eigenschaften

- Vegan
- Nachhaltige pflanzliche Rohstoffe
- Keine Allergenkennzeichnung erforderlich
- Clean label (keine E-Nummer)
- EU Health Claim
- Novel Food Ingredient (EU)
- Non-GMO Qualität
- Vielseitig einsetzbar
- Ermöglicht innovative "free from" Lösungen

Technische Daten

Spezifikation

Eigenschaft	Bedingung	Wert	Methode
Arsenic	-	max. 1,3 ppm	Titration
Cyclodextrin content	-	mind. 98 %	USP/NF
Glührückstand	-	max. 0,1 %	USP/NF
Heavy metals	-	max. 5 ppm	USP/NF
Lead	-	max. 0,5 ppm	USP/NF
Microorganisms	-	max. 1000 /g	MICROBIOLOGICAL PHOTOMETRIC TEST
Reducing Substances	-	max. 0,5 %	USP
Residual complexant (1-decanol)	-	max. 20 ppm	GC
Salmonella/E.Coli	-	0 /10g	MICROBIOLOGICAL PHOTOMETRIC TEST
Spezifische Drehung [α] _{25/D}	-	145 - 151 °	FCC
Trocknungsverlust	-	max. 11,0 %	Halogentrockner

Allgemeine Eigenschaften

Eigenschaft	Bedingung	Wert	Methode
Löslichkeit in Wasser	25 °C	145 g/l	-

Diese Angaben stellen Richtwerte dar und sind nicht zur Erstellung von Spezifikationen bestimmt.

Alle unsere Angaben beruhen auf bestem Wissen. Allerdings übernehmen wir hierfür keine Haftung oder Gewährleistung und behalten uns jederzeit technische Änderungen vor. Es liegt in der eigenen Verantwortung des Käufers, die Angaben sowie die Geeignetheit unseres Produktes für den vorgesehenen Einsatzzweck vor dem Gebrauch zu überprüfen. Vertragliche Regelungen gehen immer vor.

Der Gewährleistungs- und Haftungsausschluss gilt - insbesondere im Ausland - auch im Hinblick auf Schutzrechte Dritter.

Anwendungen

- Aromamaskierung
- Cremehauben & Glasuren
- Eifreie & vegane Backwaren
- Kokosmilchpulver
- Mayonnaise & Soßen

Anwendungsdetails

CAVAMAX® W6 FOOD (non-GMO) bietet eine vegane Alternative zur Stabilisierung von Öl-in-Wasser Emulsionen und Lebensmittelschäumen. Das ermöglicht die Entwicklung von innovativen Lebensmitteln, wie zum Beispiel eifreien Backwaren und hitzestabilen Icings mit pflanzlichen Ölen anstelle von Hartfetten.

Verpackung & Lagerung

Verpackung / Gebinde

Einheiten von 25 kg (Palettenschema 40x25 kg), 1000 kg, Bulkware

Lagerung

In geschlossenen Gebinden bei Raumtemperatur trocken lagern. CAVAMAX® W6 FOOD (non-GMO) besitzt eine Lagerstabilität von mindestens 36 Monaten, sofern die Originalgebinde dicht verschlossen und trocken gelagert werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird für jede Charge auf dem Etikett angegeben. Eine Lagerung über den auf dem Produktetikett angegebenen Zeitraum hinaus bedeutet nicht notwendigerweise, dass die Ware unbrauchbar ist. Eine Überprüfung der für den jeweiligen Einsatzzweck erforderlichen Eigenschaftswerte ist jedoch in diesem Falle aus Gründen der Qualitätssicherung unerlässlich.

Sicherheitshinweise

Ausführliche Hinweise enthalten die jeweiligen Sicherheitsdatenblätter. Diese können bei unseren Vertriebsgesellschaften angefordert oder über die WACKER Internetseite (<http://www.wacker.com>) ausgedruckt werden.

QR Code CAVAMAX® W6 FOOD (NON-GMO)



Alle technischen, die Qualität und Produktsicherheit betreffenden Fragen richten Sie bitte an:

Wacker Chemie AG, Hanns-Seidel-Platz 4, 81737 München, Deutschland
productinformation@wacker.com, www.wacker.com

Die in diesem Medium mitgeteilten Daten entsprechen dem derzeitigen Stand. Der Abnehmer ist von sorgfältigen Eingangsprüfungen im Einzelfall hierdurch nicht entbunden. Änderungen der Produktkennzahlen im Rahmen des technischen Fortschritts oder durch betrieblich bedingte Weiterentwicklungen behalten wir uns vor. Die in diesem Medium gegebenen Hinweise und Informationen erfordern wegen durch uns nicht beeinflussbarer Faktoren während der Verarbeitung, insbesondere bei der Verwendung von Rohstoffen Dritter, eigene Prüfungen und Versuche. Unsere Hinweise und Informationen entbinden nicht von der Verpflichtung, eine eventuelle Verletzung von Schutzrechten Dritter selbst zu überprüfen und gegebenenfalls zu beseitigen. Verwendungsvorschläge begründen keine Zusicherung der Eignung für einen bestimmten Einsatzzweck. Die Inhalte dieses Mediums sprechen Frauen und Männer gleichermaßen an. Zur besseren Lesbarkeit wird nur die männliche Sprachform (z. B. Kunde, Mitarbeiter) verwendet.