



ERBOTIN® PF

Erbseproteinisolat

- Erbsenproteinisolat ($\geq 80\%$ Protein)
- Hohe Emulgierfähigkeit
- Geschmacksneutral
- Gute Wasser- und Fettbindefähigkeit
- Hochwertiger Proteinlieferant
- Isoliertes Erbsenprotein

ERBOTIN® PF - ein hochfunktionelles Erbsenproteinisolat.

Das isolierte Erbsenprotein ist ein natürlicher, pflanzlicher Rohstoff mit wertvollen ernährungsphysiologischen Eigenschaften.

ERBOTIN® PF gibt mit der hohen Emulgierfähigkeit, den guten viskositätsbildenden Eigenschaften die gewünschte Stabilität und Textur. Die Anwendung von ERBOTIN® PF ist besonders geeignet zur Stabilisierung von Wasser-in-Öl-Emulsionen.

ERBOTIN® PF ist reich an essentiellen Aminosäuren, gluten-, lactose- und cholesterinfrei. Deshalb ist ERBOTIN® PF ein ernährungsphysiologisch wertvoller Rohstoff, der sich besonders für eine gesunde, ausgewogene Ernährung eignet.

Anwendungen

Als vielseitiger Rohstoff bietet ERBOTIN® PF große Vorteile in

- *Diätprodukten, Vollwert- und Babykost*
- *Vegetarischen und veganen Produkten*
- *Fleisch-, Fisch- und Feinkostprodukten*
- *Fertiggerichten, Suppen und Saucen*
- *Dauerbackwaren*
- *Proteinriegeln*
- *Weinklärung*





GUSTAV PARMENTIER GmbH

EICHENDORFFSTRASSE 37 60320 FRANKFURT AM MAIN GERMANY

Phone: +49 (0)69 56 10 34 Fax: +49 (0)69 56 85 18

info@parmentier.de www.parmentier.de

ERBOTIN® PF

Erbseproteinisolat

Ein natürliches food-grade Erbsenproteinisolat aus 100% non-GMO US und Canadian Erbsen mit einem exzellenten Aminosäureprofil.

Herkunft:	Pisum sativum	
Eigenschaften:	Geschmack	mild
	Farbe	hellbeige
	Korngröße	min 90 % < 80 mesh
	Dichte	ca. 0,4 kg/l
Zusammensetzung:	Trocknungsverlust (bei 130 °C)	≤ 10,0 % max.
	Protein (Trockenbasis)	80,0 % min.
	Asche (Trockenbasis 550 °C)	≤ 8,0 % max.
	pH (10% Lösung)	6,0 - 8,0
Schwermetalle:	Quecksilber	≤ 0,1 ppm
	Blei	< 0,5 ppm
	Cadmium	≤ 0,1 ppm
	Arsen	≤ 0,5 ppm
Mikrobiologie:	Gesamtanzahl (ISO Methode oder vergleichbar)	max. 10.000/g
	E. coli (ISO Methode oder vergleichbar)	max. 10/ g
	Salmonella (ISO Methode oder vergleichbar)	negativ in 25 g
	Hefen und Schimmelpilze (ISO Methode oder vergleichbar)	max. 50/g
	Coliforme Bakterien (ISO Methode oder vergleichbar)	max. 30/g

Obige Analyse zeigt eine typische Zusammensetzung, kann aber nicht als Spezifikation genommen werden. Obwohl die Angaben nach bestem Wissen und Gewissen gemacht werden, übernehmen wir keine Garantie für die Genauigkeit und Richtigkeit der Daten.

Zutaten Nomenklatur: Erbsenprotein, Erbsenproteinisolat

Haltbarkeit: 2 Jahre (bei trockener und kühler Lagerung)

Verpackung: 20 kg Papiersäcke

Anwendung: Für eine große Bandbreite an Lebensmittel und Getränken, in denen Proteinanreicherung gefordert wird.



ERBOTIN® PF

Erbсенproteinisolat

Typisches Aminosäureprofil - g Aminosäuren/100 g Protein

Aspartin	10,6
Threonin*	3,94
Serin	5,60
Glutamin	18,04
Prolin	4,45
Cystin	0,22
Glycin	3,87
Alanin	3,82
Valin	4,34
Methionin*	0,82
Isoleucin*	4,50
Leucin*	8,92
Tyrosin	3,90
Phenylalanin*	5,24
Histidin	2,90
Lysin*	7,6
Arginin	10,5
Tryptophan*	0,74

* Essentielle Aminosäuren

Obige Analyse zeigt eine typische Zusammensetzung, kann aber nicht als Spezifikation genommen werden. Obwohl die Angaben nach bestem Wissen und Gewissen gemacht werden, übernehmen wir keine Garantie für die Genauigkeit und Richtigkeit der Daten.



GUSTAV PARMENTIER GmbH

EICHENDORFFSTRASSE 37 60320 FRANKFURT AM MAIN GERMANY

Phone: +49 (0)69 56 10 34 Fax: +49 (0)69 56 85 18

info@parmentier.de www.parmentier.de

Nährwertangaben Pro 100 g (typisch, bezogen auf Trockenmasse)

Trockensubstanz 96,0 g

Protein 85,5 g

Kohlenhydrate 3,0 g

Zucker (Mono- & Disaccharide) < 0,1 g

Ballaststoffe 1 g

Fett 4,5 g

gesättigte Fettsäuren 0,8 g

einfach ungesättigte Fettsäuren 0,8 g

mehrfach ungesättigte Fettsäuren 3,0 g

Cholesterol 0 mg

Asche 4,0 g

Sodium 0,9 g

Potassium 0,2 g

Calcium 0,05 g

Phosphorus 1,1 g

Kalorien 390 kcal/100 g

Obige Analyse zeigt eine typische Zusammensetzung, kann aber nicht als Spezifikation genommen werden. Obwohl die Angaben nach bestem Wissen und Gewissen gemacht werden, übernehmen wir keine Garantie für die Genauigkeit und Richtigkeit der Daten.



GUSTAV PARMENTIER GmbH

EICHENDORFFSTRASSE 37 60320 FRANKFURT AM MAIN GERMANY

Phone: +49 (0)69 56 10 34 Fax: +49 (0)69 56 85 18

info@parmentier.de www.parmentier.de

ALLERGENE

Allergene Bestandteile incl. Verarbeitungsprodukte	Enthält laut Rezeptur	Kann in Spuren enthalten sein
Ei	-	-
Milch	-	-
Fisch	-	-
Krebstiere	-	-
Früchte	-	-
Gemüse	+	+
Kakao	-	-
Hefe	-	-
Fleisch	-	-
Soja	-	-
Walnüsse	-	-
Erdnüsse	-	-
Andere Nüsse	-	-
Sesam	-	-
Senf	-	-
Weichtiere (Meeresfrüchte)	-	-
Sorbate (E200/E203)	-	-

Allergene Bestandteile incl. Verarbeitungsprodukte	Enthält laut Rezeptur	Kann in Spuren enthalten sein
Benzoate (E210/E213)	-	-
Parabene (E214/E219)	-	-
Gallate (E310/E312)	-	-
BHA/BHT (E320/E321)	-	-
Laktose	-	-
Saccharose	-	-
Lupine	-	-
Sellerie	-	-
Koriander	-	-
Karotte	-	-
Andere Doldenblütler	-	-
Glutamat (E620/E625)	-	-
Gelatine	-	-
Vanillin	-	-
Zimt	-	-
Farbstoffe (E102/E104/E110/E122/E123/E124/E129/E151)	-	-

Allergene Bestandteile incl. Verarbeitungsprodukte	Enthält laut Rezeptur	Kann in Spuren enthalten sein	Bemerkungen
Mais	nein	nein	
Weizen / Weizenprodukte	nein	nein	Gereinigtes Produkt von der Erbse. Beim Test mit der bestmöglichen Technik R5 Sandwich ELISA Kit und Morinaga Weizengluten geringer als 20 ppm*
Fructose	nein	nein	
Schwefeldioxid und Sulfite > 10 ppm	nein	nein	

N/A: nicht anwendbar

Vorhanden: +

nicht vorhanden: -

* Erbsenproteinisolat entspricht der EU-Richtlinie 1169/2011 Annex II.

GMO-Statement

Erbsenproteinisolat muss nicht entsprechend der EU-Richtlinien 1829/2003 und 1830/2003 gekennzeichnet werden.