



ERBOTIN[®] PM Erbseproteinisolat

- Erbsenproteinisolat (83% Protein)
- Geschmacksneutral
- Hohe Löslichkeit
- Hohe Emulgierfähigkeit
- Gute Wasser- und Fettbindefähigkeit
- Hochwertiger Proteinlieferant
- Isoliertes Erbsenprotein

ERBOTIN[®] PM - ein hochfunktionelles Erbsenproteinisolat.

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

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

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

Anwendungen

Als vielseitiger Rohstoff bietet **ERBOTIN[®] PM** große Vorteile in

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



ERBOTIN[®] PM Erbсенproteinisolat Pea Protein Isolate

Ein natürliches food-grade Erbsenproteinisolat von den Speiseerbsen 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)	8,0 % max.
	Protein (Trockenbasis)	83,0 % min.
	Fett (Hexan Extraktion)	6,0 %
	Asche (Trockenbasis 550°C)	ca. 5,0 %
	PH (10% Lösung)	neutral
Schwermetalle:	Quecksilber	< 0,2 ppm
	Blei	< 0,2 ppm
	Cadmium	< 0,2 ppm
	Arsen	< 0,2 ppm
Mikrobiologie:	Gesamtanzahl (ISO Methode oder vergleichbar)	max. 10.000/g
	E.Coli (ISO Methode oder vergleichbar)	negativ in 1 g
	Staphylococcus. Aureus (ISO Methode oder vergleichbar)	negativ in 1 g
	Salmonella (ISO Methode oder vergleichbar)	negativ in 25 g
	Yeasts and Molds (ISO Methode oder vergleichbar)	max. 100/g
	C.S.R. Sporen (ISO Methode oder vergleichbar)	max. 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.

Zutaten Nomenclatur: Pea protein isolate, Protein Isolate, Vegetable Protein

Haltbarkeit: 2 Jahre (bei trockener und kühler Lagerung)

Verpackung: 15 kg Papiersäcke

Anwendung:

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



ERBOTIN[®] PM Erbesenproteinisolat Pea Protein Isolate

Typisches Aminosäureprofil - g Aminosäuren/100 g Protein

Aspartin	11,5
Threonin*	3,8
Serin	5,1
Glutamin	16,7
Prolin	4,3
Cystin	1,0
Glycin	4,0
Alanin	4,3
Valin	5,0
Methionin*	1,1
Isoleucin*	4,7
Leucin*	8,2
Tyrosin	3,8
Phenylalanin*	5,5
Histidin	2,5
Lysin*	7,1
Arginin	8,7
Tryptophan*	1,0

* 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.



ERBOTIN[®] PM

GUSTAV PARMENTIER GmbH

Eichendorffstrasse 37
D-60320 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 56 10 34
Fax: +49 69 56 85 18
www.parmentier.de
gpf@parmentier.de

Ein natürliches food-grade Erbsenproteinisolat von den Speiseerbsen mit hoher Funktionalität und Ernährungswert.

Nährwertangaben Pro 100 g (typisch in der Trockenbasis)

Trockensubstanz	93 g
Protein	80 g

Kohlenhydrate **3,0 g**

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

Fett **6,0 g**

gesättigte Fettsäuren	1,0 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	1,0 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	4,0 g

Cholesterol	0 mg
-------------	------

Asche **4,0 g**

Sodium	1,5 g
Potassium	0,2 g
Calcium	0,05 g
Phosphorus	1,1 g

Kalorien **395 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.



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: -

* In Europa muss dieses Produkt nicht als allergen gekennzeichnet werden gemäß Direktive 2007/68/EC