

Sense the difference

GLYCERIN-FOOD (E422)

Propan-1,2,3-Triol



Produktbeschreibung

Glycerin (Propan-1,2,3-triol) ist ein Zuckeralkohol und ein Nebenprodukt von verseiften, hydrolysierten oder umgeesterten Fetten und Ölen. Nachdem es in rohem Zustand gewonnen wurde, wird es durch Destillation raffiniert.

Glycerin ist physikalisch eine klare, wasserlösliche, süß schmeckende, viskose, farb- und geruchlose Flüssigkeit. Aufgrund der guten Verträglichkeit mit zahlreichen anderen Substanzen und der einfachen Verarbeitung wird Glycerin in vielen Lebensmittelanwendungen eingesetzt.

Eigenschaften & Vorteile

- Kann als Feuchthaltemittel in Lebensmittelanwendungen verwendet werden
- Trägerstoff für andere Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und Enzyme
- Verlängert die Frischhaltung von Backwaren
- Süßungsmittel

GLYCERINE-FOOD (E422)

Lebensmittelanwendungen

- Backwaren
- Därme für Fleisch
- Fleischerzeugnisse
- Kakao- und Schokoladen-erzeugnisse
- Milchprodukte (Sonstige Sahne-produkte)
- Müsliriegel
- Süßwaren
- Überzüge

Zertifikate

- ISO 22000, non-GMO
- RSPO (MB, SG)

Weitere Zertifikate auf Anfrage.

Glycerin Portfolio

- 86,5%, pflanzlich, non-GMO
- 99,5% pflanzlich, non-GMO

Weitere Qualitäten auf Anfrage.

Lagerbedingung & Handhabung

- Das Material sollte bei Raumtemperatur gelagert werden. In ungeöffneter Verpackung ist das Produkt in der Regel 2 Jahre haltbar.
- Wenn das Glycerin längere Zeit gelagert wird, sollte es vor der Verwendung vollständig validiert werden.

Deklaration

- E422

Physikalische Eigenschaften*

Aussehen	flüssig
Farbe	farblos
Dichte	1,26 g/cm ³ (20°C)
Schmelz-/Flamm-/Siedepunkt	18°C/177°C/290°C

* Es handelt sich um beispielhafte Parameter, die abweichen können.

Verpackungseinheiten

Abfüllung (nach HACCP Vorgaben):

- Bulk
- Fass
- IBC
- Kanister

Regulatorische Bestimmungen

- Informationen zu gesetzlichen Bestimmungen finden Sie im aktuellen Sicherheitsdatenblatt (MSDS)

Dieses Produktdatenblatt dient der Übersicht und wird nach bestem Wissen und Gewissen nach unserem heutigen Wissensstand erstellt. Diese Daten und Angaben haben nicht die Bedeutung von Eigenschaftszusicherungen im Sinne einer Garantiehaftung. Sie sind daher keine Grundlage für gewährleistungs- oder produkthaftungsrechtliche Ansprüche. Es gelten unsere AGBs, abrufbar unter www.brenntag.com.

Kontakt

Brenntag GmbH
Messeallee 11
45131 Essen, Germany
food@brenntag.com

food-nutrition.brenntag.com/de-de/