



**SPEZIFIKATION**

**Product** : Beta Glucan AC-25  
**Description** : Beta Glucan AC-25 besteht überwiegend aus Zellmaterial der Bierhefe (100 % Saccharomyces cerevisiae) mit einem hohen Anteil an (1,3)-(1,6)-β-D- Glucanen  
**Species** : ex Saccharomyces cerevisiae Seite : 1/1  
**Product-no.** : 0682026900 Version : 1  
**CAS-Nr.** : 53238-80-5  
**EINECS** : 258-443-2 gültig ab : 01/08

Test	Spezifikation	Methode
Beschreibung	feines, leicht beiges Pulver	Betrachtung
Dichte	500 kg/m <sup>3</sup>	Labor Waage
pH-Wert	ca. 4,6	LMBG § 35, 06.00-2
Trockensubstanz	>95 %	LMBG § 35, 06.00-3
Protein	25,0 %	LMBG § 35, 06.00-7
Lysine	2,0 %	VDLUFA BD.III, Kap. 4.11.1
Lipide	7,0 %	VDLUFA BD.III, Kap. 5.1.1
Methionin	0,55 %	VDLUFA BD.III, Kap. 4.11.1
Rohfasern	0,5 %	VDLUFA BD.III, Kap. 6.1.1
Phosphor	0,45 %	VDLUFA BD.III, Kap. 10.6.1
Asche	4,0 %	VDLUFA BD.III, Kap. 8.1.
Potassium	0,15 %	VDLUFA BD.III, Kap. 10.2.1
Kalzium	0,15 %	VDLUFA BD.III, Kap. 10.2.1
Natrium	0,25 %	VDLUFA BD.III, Kap. 10.1.1
<b>1,3-1,6-β-D-Glucan</b>	<b>&gt; 25 %</b>	Glucan – optimised
Mannane	> 20 %	quantification method - Freimund
Microbiologie:		
Gesamtkeimzahl	max. 10000 CFU/g	LMBG § 35, 06.00-19
Hefen/Schimmelpilze	max. 100 CFU/g	LMBG § 35, 06.00-37
E.coli	negativ/g	LMBG § 35, 06.00-54
Salmonellen	negativ/25g	LMBG § 35, 06.00-20

Verpackung : 10 oder 25 kg Säcke, 5 oder 20 kg Kartons mit PE-inliner  
 Haltbarkeit/Lagerung : 24 Monate ungeöffnet bei Raumtemperatur, trocken.