

63440 Reisstärke

Stärke ist das reine Kohlenhydrat von Pflanzen. Reisstärke ist das reine Kohlenhydrat des Reises.

Bis Methylcellulose auf den Markt kam war Reisstärke der bevorzugte Klebstoff. Die meisten Konservatoren favorisieren ihn heute noch.

Spezifikation

Organoleptische Prüfung	Beschreibung
Geschmack und Geruch	Neutral
Farbe	weiß

Physikalisch-Chem. Daten	Min.	Max.	Methode
Feuchtigkeit		14,0 g/100 g	ISO 712
Eiweißgehalt (N * 6,25)		1,0 g/100 g d.m.	ISO 1871
Aschegehalt		1,0 g/100 g d.m.	ISO 3593
pH (10%-Lösung)	5,5	7,5	
Arsen		0,1 mg/kg	ICP-MS
Lead		0,1 mg/kg	ICP-MS
Cadmium		0,1 mg/kg	ICP-MS
Viskosität 6% DS	450 BU		Brabender: 700 cmg, 500 g gesamt Gewicht, 20°C/ 15 min

Mikrobiologische Daten	Max.	Methode
Gesamtkolonienzahl	10000 cfu/g	ISO 4833
Hefen und Schimmelpilze	500 cfu/g	ISO 21527
Enterobacteriaceae	10 cfu/g	ISO 21528
Salmonella	Negative /25 g	ISO 6579

Papier kleben – Rezept

Man nehme:

- 40 g Reisstärke und
- 1 Liter demineralisiertes Wasser

Die Reisstärke im Wasser einrühren, 1x aufkochen und abkühlen lassen.

Quelle: www.ehrleprint.de