

Bio-Sonnenblumenkernprotein



Was ist Bio-Sonnenblumenkernprotein?

Bio-Sonnenblumenkernprotein ist ein natürliches und veganes Proteinpulver aus Bio-Sonnenblumenkernen. Es ist ein hellgelbes Pulver mit nussigem Geschmack und guter Löslichkeit. Es wird durch Kaltpressen und Mahlen von Bio-Sonnenblumenkernen hergestellt. Es hat einen hohen Proteingehalt und ein ausgewogenes Aminosäureprofil. Bio-Sonnenblumenkernprotein kann als pflanzliche Proteinquelle in verschiedenen Anwendungen wie Lebensmitteln, Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln und Kosmetika verwendet werden. Es kann die Proteinqualität, Textur und den Geschmack Ihrer Produkte verbessern. Bio-Sonnenblumenkernprotein hat einen niedrigen glykämischen Index und eine hohe Verdaulichkeit, sodass es für eine gleichmäßige und nachhaltige Energieversorgung sorgen kann. Es enthält außerdem essentielle Fettsäuren, Mineralien, Vitamine und Antioxidantien, die sich positiv auf die Gesundheit auswirken. Bio-Sonnenblumenkernprotein ist für Menschen geeignet, die allergisch oder empfindlich auf Gluten, Soja, Milchprodukte oder Nüsse reagieren.



Wir bieten Bio-Sonnenblumenprotein mit unterschiedlichen Spezifikationen an, die von 50 % bis 80 % Proteingehalt reichen. Die Spezifikation gibt den Konzentrationsgrad und die Funktionalität des Proteinpulvers an. Je höher der Proteingehalt, desto geringer der Fett- und Kohlenhydratgehalt. **50 %** : Diese Spezifikation hat einen Proteingehalt von 50 % und einen Fettgehalt von 30 %. Es eignet sich für Anwendungen, die einen moderaten Protein- und einen hohen Fettgehalt erfordern, wie z. B. Backwaren, Müsli und Riegel. **60 %** : Diese Spezifikation hat einen Proteingehalt von 60 % und einen Fettgehalt von 20 %. Es eignet sich für Anwendungen, die einen ausgewogenen Protein- und Fettgehalt erfordern, wie Soßen, Dressings und Milchalternativen. **70 %** : Diese Spezifikation hat einen Proteingehalt von 70 % und einen Fettgehalt von 10 %. Es eignet sich für Anwendungen, die einen hohen Protein- und niedrigen Fettgehalt erfordern, wie Getränke, Sirupe und Süßigkeiten. **80 %** : Diese Spezifikation hat einen Proteingehalt von 80 % und einen Fettgehalt von 5 %. Es eignet sich für Anwendungen, die einen sehr hohen Protein- und einen sehr niedrigen Fettgehalt erfordern, wie z. B. Nahrungsergänzungsmittel, Pulver und Shakes. Alle unsere Bio-Sonnenblumenkernproteine sind nach den Bio-, glutenfreien, gentechnikfreien, veganen, Halal- und koscheren Standards der EU und des USDA zertifiziert. Sie werden aus hochwertigen Bio-Sonnenblumenkernen hergestellt und in einer hygienischen Umgebung verarbeitet. Wir gewährleisten die Rückverfolgbarkeit und Sicherheit unserer Produkte.

Spezifikation

Spezifikation	50 %	60 %	70 %	80 %
Aussehen	Hellgelbes Pulver	Hellgelbes Pulver	Hellgelbes Pulver	Hellgelbes Pulver

Spezifikation	50 %	60 %	70 %	80 %
Geruch	Verrückt	Verrückt	Verrückt	Verrückt
Schmecken	Leicht süß	Leicht süß	Leicht süß	Leicht süß
Löslichkeit	≥90 %	≥90 %	≥90 %	≥90 %
Feuchtigkeitsgehalt (%)	≤8,0	≤8,0	≤8,0	≤8,0
Aschegehalt (%)	≤6,0	≤6,0	≤6,0	≤6,0
Proteingehalt (%) (N x 6,25) (Trockenbasis)	≥50,0	≥60,0	≥70,0	≥80,0
Fettgehalt (%) (Trockenbasis)	≤30,0	≤20,0	≤10,0	≤5,0
Kohlenhydratgehalt (%) (Trockenbasis) (durch Differenz)	≤14,0	≤14,0	≤14,0	≤9,0
Schwermetall (Pb)	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg
Arsen (As)	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg
Cadmium (Cd)	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg	≤1 mg/kg
Quecksilber (Hg)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Gesamtkeimzahl (KBE/g)	≤1000	≤1000	≤1000	≤1000
Hefe und Schimmel (KBE/g)	≤100	≤100	≤100	≤100
Coliforme Bakterien (MPN/g)	Negativ	Negativ	Negativ	Negativ
E. coli (KBE/g)	Negativ	Negativ	Negativ	Negativ
Salmonellen (KBE/25g)	Negativ	Negativ	Negativ	Negativ

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Sonnenblumenkernprotein](#)