



**Peter Greven** Fett-Chemie GmbH & Co. KG  
Peter-Greven-Str. 20 - 30 | D-53902 Bad Münstereifel  
Phone: 0049 (0) 2253 / 313 - 0 | Fax: 0049 (0) 2253 / 313 - 134  
E-mail: greven@peter-greven.de | Internet: www.peter-greven.com

# PETER GREVEN – Kompetenz in Nahrungs- und Futtermitteln



Unsere anwendungstechnische Beratung und sonstige Empfehlungen, die keine Zusicherung von Eigenschaften unserer Erzeugnisse bedeuten, beruhen auf langjährigen Erfahrungen. Sie sind jedoch – auch in Bezug auf Schutzrechte Dritter und ausländischer Rechtsvorschriften – unverbindlich und befreien unsere Kunden nicht davon, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung für den Einsatzzweck selber zu prüfen.

P007/03/10/D

PETER  
GREVEN 

Partner der Industrie

# PETER GREVEN – Kompetenz in Nahrungs- und Futtermitteln

Oleochemische Grundstoffe zählen in der pharmazeutischen, der kosmetischen und der Lebensmittelindustrie zu den bedeutendsten Roh- und Hilfsstoffen. Wir begegnen diesen Produkten täglich, ohne sie bewusst wahrzunehmen.

Unsere Stearate werden gemäß **HACCP food safety standard** und **Good Manufacturing Practice**, wie in der IPEC-PQG für pharmazeutische Hilfsstoffe beschrieben, hergestellt.

Alle genannten Produkte sind für den **Einsatz in Nahrungsmitteln** gemäß folgender Vorschriften zugelassen und für den Verzehr geeignet:

- Konform der **Richtlinie 98/86/EC EG** des Europäischen Parlaments und sind gelistet unter den Rubriken: **E 470a: Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Fettsäuren** und **E 470b: Magnesiumsalze von Fettsäuren**
- Erfüllen die **FDA Richtlinie für direkten Lebensmittelkontakt (GRAS)** und sind konform mit dem neusten **Food Chemical Codex (FCC)**.
- E-470a: Natrium, Kalium und Calciumsalze von Speisefettsäuren dürfen gemäß **Direktive 70/524/ECC** bezüglich Additiven in Lebens- und Futtermitteln eingesetzt werden.
- Peter Greven Nederland ist zugelassener Produzent von Additiven für die Futtermittelindustrie. Die Produktionsanlage wird von der **Niederländischen Nahrungsmittelspektion (VWA)** auditiert. Die Registriernummer lautet **EG 20454**.
- Alle Produkte werden auf Basis rein pflanzlicher Rohstoffe (**Palmöl**) hergestellt und sind **kosher** und **halal** zertifiziert sowie frei von Verunreinigungen wie z. B. **Dioxine, Pestizide, Schwermetalle** etc.

## Nahrungsmittel

**Der Einsatz von Stearaten in der Nahrungsmittelverarbeitung bringt u. a. folgende Vorteile:**

- Gute Gleit-, Binde- und Hydrophobierungseigenschaften
- Keine Allergene gemäß **Direktive 2006/142/CE, 2003/89/CE** und geänderter **Direktive 2000/13/CE**
- Im Allgemeinen keine Reaktion oder Migration mit anderen Komponenten
- Frei von **GMO, Aflatoxinen, Schwermetallen** und **Pestiziden**



### LIGAMED MF-2-V

Magnesiumstearat (E-Nr. 470b) wird u.a. als Schaummittel und Emulgator in Zwieback und Backpulver eingesetzt. Als Fließhilfe und Hydrophobierungsmittel verbessert es z. B. die Eigenschaften und Lagerstabilität vieler Gewürzmischungen.

### LIGAMED MF-3-V

LIGAMED MF-3-V zeichnet sich durch die gleichen Eigenschaften wie MF-2-V aus, besitzt aber eine höhere spezifische Oberfläche und einen geringeren mittleren Korndurchmesser. Somit ist es besonders bei schwierigen Prozessverhältnissen empfehlenswert.

### LIGA CALCIUM STEARATE CPR-2-V

Calciumstearat (E-470a) wird u.a. als Fließhilfsmittel, Emulgator und Trennmittel eingesetzt. Seine hydrophobierenden Eigenschaften verbessern die Stabilität vieler Nahrungsmittel.

### LIGAMED MF-2-K LIGAMED MF-3-K und LIGA CALCIUM STEARATE CPR-2-K

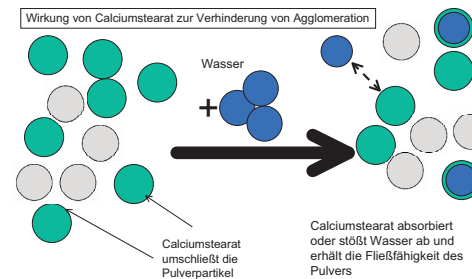
Diese Produkte haben dieselben Eigenschaften wie vorher beschrieben, können aber mit **Koscher- oder Halal-Zertifikat** geliefert werden.

### LIGA SODIUM STEARATE FPC

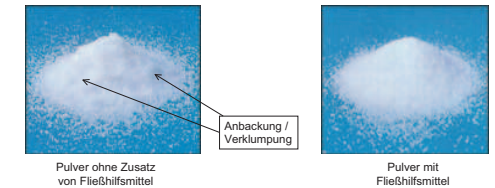
Natriumstearat zeigt gute Eigenschaften als Überzugsmittel, Emulgator und Trennmittel oder Gelierhilfsmittel. Es wird u.a. in **Kaugummi-Grundmassen, Backhilfsmittel** und zur Herstellung **fettfreier und stärkefreier Maissirups** mit niedrigem Dextrose Äquivalent genutzt.

### LIGA POTASSIUM STEARATE FPC

Dieses Kaliumstearat hat die gleichen Eigenschaften wie Natriumstearat, wird aber bevorzugt in Formulierungen eingesetzt, wo ein **niedriger Natriumgehalt** erforderlich ist.



Feuchtigkeit, normalerweise in Form von Luftfeuchtigkeit, kann die Oberfläche der Partikel im Trockenmischer bzw. bei der Lagerung befeuchten. Ohne Fließhilfsmittel bilden die Partikel eine feste Masse so bald der Feuchtigkeitsgehalt sinkt. Dies hat negative Auswirkungen auf die Leistung, Stabilität und Aussehen sowie die Verarbeitung.



## Futtermittel

**Stearate werden normalerweise in geringer Konzentration zugefügt und können als Rieselhilfsmittel eingesetzt werden.** Rieselhilfsmittel sind Zusatzstoffe zur Verhinderung von Agglomeration bei Feststoffen zu Klumpen oder Brocken. Sie wirken entweder als Absorber oder umhüllen die Partikel, um diese wasserabweisend zu machen.



### LIGA CALCIUM STEARATE CPR-2-V

Calciumstearat (E-470a) wird als Fließhilfsmittel, Emulgator und Trennmittel eingesetzt. Seine hydrophobierenden Eigenschaften verbessern die Stabilität vieler Nahrungsmittel sowie deren Fließfähigkeit.

### LIGA CALCIUM STEARATE CPR-2-K

Dieses Produkt bietet die gleichen Eigenschaften wie LIGA CALCIUM STEARATE CPR-2-V und ist darüber hinaus **Koscher** zertifiziert.

### In der Entwicklung: CPR-2-V SC

Wir entwickeln derzeit ein sehr feines Calciumstearat mit einer durchschnittlichen Partikelgröße ( $d_{50}$ ) von  $3-4\mu$  und sehr guten Ummantelungseigenschaften.

### LIGA SODIUM STEARATE FPC

Natriumstearat zeigt gute Eigenschaften als Überzugsmittel, Emulgator und Trennmittel oder Gelierhilfsmittel bei Futtermitteln.

### LIGA POTASSIUM STEARATE FPC

Dieses Kaliumstearat bietet die gleichen Eigenschaften wie Natriumstearat, wird aber in Formulierungen bevorzugt, in denen ein **niedriger Natriumgehalt** notwendig ist.