

TELEFAX

07 91-97191-25

*Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung*

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 1/2018

Produktspezifikation

Produkt: Ascorbinsäure, E300, Art.-Nr. 5388, 5390, 5392

Beschreibung

- L-Ascorbinsäure, Vitamin C zur Verwendung als Antioxidans bei der Obstverarbeitung und Weinherstellung
- Aussehen: weißes oder schwach gelbliches kristallines Pulver
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- Wassergehalt (%): <0,4
- Gehalt (%): >99,5
- Schmelzpunkt (°C): 189-193
- pH der 2%igen wässrigen Lösung: 2,4-2,8
- Asche (%): <0,1
- Spezifische Drehung: 21,2°
- Arsen (ppm): <3
- Blei (ppm): <2
- Quecksilber (ppm): <1

Die Reinheit entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012.

Erklärungen

Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt. Seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003.
- ist als Lebensmittelzusatzstoff gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Anhang VIII Abschnitt A für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- ist nach VO (EU) 203/2012, Anhang VIIIa, für die Bereitung von Bio-Wein zulässig.
- enthält keine der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in deklarationspflichtiger Konzentration.
- Bei trockener Lagerung bei 15-25°C hat das Produkt auch im Anbruch eine Mindesthaltbarkeit von drei Jahren.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 10/2011 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

-QM-