

## Produktspezifikation

**Produkt:** Calciumcitrat E333 (iii), Art.-Nr. 5545

### Beschreibung

- Tricalciumcitrat (Calciumcitrat, dreibasig) zur Festigung von Pektin Gelen bei der Bereitung von Konfitüren, Marmeladen, Fruchtaufstrichen, Gelees und Fruchtzubereitungen
- Aussehen: feines weißes Pulver
- Geruch: neutral

### Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): <14
- Gehalt (% der TS): >98
- Oxalate (ppm): <100
- Fluoride (ppm): <30
- Blei (ppm): <1
- Arsen (ppm): <1
- Quecksilber (ppm): <1

Die Reinheit entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an den Lebensmittelzusatzstoff E333 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.
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.
- enthält keine Stoffe tierischen Ursprungs oder Ethanol.

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-