

TELEFAX

07 91-97191-25

*Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung*

**SCHLIESSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 1/2018

Produktspezifikation

Produkt: GLUTA FORTE Speisegelatine, Art.-Nr. 5150-5152

Beschreibung

- Gelatinepulver aus Schweineschwarten für die Getränkeschönung
- Aussehen: gelbliches Pulver
- Geruch: rein

Durchschnittsanalyse

- Feuchte (%): <15
- Asche (%): <2
- Gelfestigkeit (Bloom): ca. 100
- Blei (ppm): <5
- Arsen (ppm): <1
- Kupfer (ppm): <30
- Aerobe Gesamtkeimzahl <1000/g
- Coliforme Keime 0/10g
- Staphylococcus aureus 0/g
- Salmonellen 0/25g

Das Produkt entspricht der EU-Speisegelatineverordnung 853/2004 sowie den Reinheitsanforderungen für „Speisegelatine“ gemäß der Bekanntmachung der Neufassung der Weinverordnung vom 14.5.2002, Anlage 5.

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 Verarbeitungshilfsstoff gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Anhang VIII Abschnitt B für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- ist **nicht** als Behandlungsmittel bei der Erzeugung von Bio-Wein gemäß VO (EG) Nr. 203/2012 zulässig, da bei uns derselbe Gelatinetyp in zertifizierter Bio-Qualität unter der Bezeichnung „**GLUTA FORTE Bio**“ erhältlich ist.
- enthält folgenden der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung: Schwefeldioxid mit <50ppm.

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

ppa. M. Heil

-QM-