

TELEFAX

07 91-97191-25

*Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung*

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 10/2019

Produktspezifikation

Produkt: KALFIT – Kaliummetabisulfit, E224
Art.-Nr. 5335 - 5344

Beschreibung

- $K_2S_2O_5$, Kaliumpyrosulfit für Konservierung und Oxidationsschutz von Weinen
- Aussehen: weißes kristallines Pulver
- Geruch: ätzend nach Schwefeldioxid

Durchschnittsanalyse

- | | |
|--|-------|
| • Gehalt (g SO_2 / 100g KALFIT) | >55 |
| • Thiosulfat (ppm, bezogen auf SO_2) | <1000 |
| • Eisen (ppm, bezogen auf SO_2) | <10 |
| • Selen (ppm, bezogen auf SO_2) | <5 |
| • Schwermetalle (ppm, bezogen auf KALFIT): | <10 |
| • Arsen (ppm, bezogen auf KALFIT): | <3 |
| • Blei (ppm, bezogen auf KALFIT): | <2 |
| • Quecksilber (ppm, bezogen auf KALFIT): | <1 |

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

Erklärungen

Das Produkt

- ist ein anorganischer Stoff, der aufgrund seiner Reinheit frei ist von organischem und damit genetischem Material.
- 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 sowie nach VO (EU) 203/2012, Anhang VIIIa, für die Bereitung von Bio-Wein zulässig.
- enthält folgenden der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung: Schwefeldioxid.
- wird regelmäßig KOSHER- und HALAL-zertifiziert.

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-