

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: Kaliumsorbat E202, Art.-Nr. 5301 und 5303

Beschreibung

- Kaliumsalz der Sorbinsäure für die Konservierung von Wein und Süßreserve
- Aussehen: weißes, kristallines Pulver
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): <0,3
- Gehalt (% der TS): 100
- Schmelzpunkt Sorbinsäure (°C): 134
- Azidität (als % Sorbinsäure): <1
- Aldehyde (%): <0,1
- Schwermetalle (ppm): <10
- 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 nicht für die Bereitung von Bio-Weinen zugelassen.
- enthält keine der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.

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.

Für das Produkt „Kaliumsorbat“ liegt uns ein gültiges Kosher-Zertifikat des Herstellers vor.

Dr. Michael Heil

ppa. M. Heil

-QM-