

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: L(+) - Weinsäure, E334, Art.-Nr. 5327 und 5328

Beschreibung

- L(+)-Weinsäure landwirtschaftlichen Ursprungs, gewonnen aus Weinbauerzeugnissen
- Aussehen: farblose Kristalle bzw. rieselfähiges weißes Pulver
- Geruch, Geschmack: fast geruchlos, sauer im Geschmack

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): < 0,5%
- Gehalt (%): > 99,5% der Trockensubstanz
- Schmelzbereich (°C): 168-170
- Spezifische optische Drehung (°): 12-12,8 (20% w/v)
- Sulfatasche (ppm): < 500
- Oxalate (ppm): < 100
- Schwermetalle (ppm): < 10
- Blei (ppm): < 2
- Quecksilber (ppm): < 1

Das Produkt entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012 sowie die der Ph. Eur. VIII.. Da die Gewinnung des Produkts eine Sterilfiltration umfasst und das Endprodukt keine mikrobielle Vermehrung erlaubt, gehört die mikrobiologische Prüfung nicht zum Umfang der routinemäßigen Qualitätskontrolle.

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, in Ausnahmejahrgängen für die Bereitung von Bio-Wein zulässig.
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO 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-