

**TELEFAX**

**07 91-97191-25**

*Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung*

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 12/2018

## Produktspezifikation

**Produkt:** Mostmilchsäure, E270, Art.-Nr. 5394 ff.

### Beschreibung

- Biotechnologisch gewonnene Mischung aus L-Milchsäure und Milchsäurelaktat
- Aussehen: klare, farblose oder auch leicht bräunliche viskose Flüssigkeit
- Geruch: rein säuerlich, schwach typisch nach Fermentationsprodukt

### Durchschnittsanalyse

- |   |                 |                      |    |
|---|-----------------|----------------------|----|
| • Gehalt (%):                                 | >80             |                      |    |
| • Dichte bei 20°C (g/ml):                     | 1,18-1,19       |                      |    |
| • stereochemischer Gehalt (% der Milchsäure): | >97 L(+)-Isomer |                      |    |
| • Asche (%):                                  | <0,05           | • Blei (ppm):        | <1 |
| • Chlorid (ppm):                              | <10             | • Arsen (ppm):       | <1 |
| • Sulfat (ppm):                               | <10             | • Quecksilber (ppm): | <1 |
| • Eisen (ppm):                                | <10             |                      |    |

Das Produkt 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 gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Anhang VIII Abschnitt A als Lebensmittelzusatzstoff sowie nach Abschnitt B als Verarbeitungshilfsstoff für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- ist in Ausnahmeharjängen auf behördliche Zulassung hin nach VO (EG) 606/2009 für die **konventionelle** sowie nach VO (EU) 203/2012, Anhang VIIIa, auch für die **Bio-Weinbereitung** 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. Für das Produkt „Mostmilchsäure E270“ liegt uns ein gültiges Kosher-Zertifikat des Herstellers vor.

Dr. Michael Heil

-QM-