

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: Pektinase OM, Art.-Nr. 5016 und 5017

Beschreibung

- Lebensmittelenzym-Zubereitung (Pektinase, IUB 4.2.2.10) aus *Aspergillus niger* für die Verflüssigung von Obstbrennmaischen
- Aussehen: bräunliche Flüssigkeit
- Geruch: schwach, rein nach Fermentationsprodukt
- Zusammensetzung: Wasser, Glycerin, Enzymeiweiß

Durchschnittsanalyse

- pektinolytische Aktivität (PLU/g): 80
- Dichte (kg/L): 1,1-1,2
- Schwermetalle (ppm): <30
- Blei (ppm): <5
- Arsen (ppm): <1
- aerobe Gesamtkeimzahl (pro ml): <5 x 10⁴
- Coliforme Keime (pro ml): <10
- Escherichia coli (pro 25g): keine
- Salmonella ssp. (pro 25g): keine

Die Reinheit entspricht damit den Reinheitsanforderungen nach JECFA und FCC für Enzyme, die für die Herstellung von Lebensmitteln gedacht sind. Zudem erfüllt das Produkt die Anforderungen an Lebensmittelenzyme gemäß VO (EU) Nr. 1332/2008.

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 Enzym gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Art. 27 für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- ist als pektolytisches Enzym nach VO (EU) 203/2012, Anhang VIIIa, für die Bereitung von Bio-Wein zulässig.
- enthält keine Roh- oder Hilfsstoffe tierischer Herkunft oder Ethanol.
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.

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-