

## Produktspezifikation

**Produkt:** PM-Säure, Art.-Nr. 5861, 5862 und 5863

### Beschreibung

- Kombinationspräparat aus Phosphorsäure E338 und Milchsäure E270 (Mischung aus L-Milchsäure und Milchsäurelaktat) zur Ansäuerung von Brennmaischen
- Aussehen: klare, farblose viskose Flüssigkeit
- Geruch: rein säuerlich, schwach typisch nach Fermentationsprodukt

### Durchschnittsanalyse

- |                           |      |
|---------------------------|------|
| • Gehalt (%):             | >80  |
| • Dichte bei 20°C (g/ml): | 1,4  |
| • Chlorid (ppm):          | <100 |
| • Sulfat (ppm):           | <200 |
| • Eisen (ppm):            | <10  |
| • Blei (ppm):             | <1   |
| • Arsen (ppm):            | <1   |
| • Quecksilber (ppm):      | <1   |

Das Produkt entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an die enthaltenen 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 Verwendung als Verarbeitungshilfsstoff für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- 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. Für das Produkt „Mostmilchsäure E270“ liegt uns ein gültiges Kosher-Zertifikat des Herstellers vor.

Dr. Michael Heil



-QM-