

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: Schliessmann Pulverkohle GF, Art.-Nr. 5245 und 5246

Beschreibung

- Aktivkohlepulver, wasserdampfaktiviert, zur Milderung von Geruchs- und Geschmacksfehlern in Getränken
- Herkunft: Kokosnussschale
- Aussehen: schwarzes Pulver
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): <8
 - Asche (%): <4
- In 20%iger Salpetersäure lösliche Schwermetalle:
- Zink(ppm): <1
 - Blei (ppm): <0,5
 - Arsen (ppm): <2
 - Cyanverbindungen (ppm): nicht nachweisbar
 - PAK (µg/kg): <5

Die Reinheit entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Aktivkohle als Verarbeitungshilfsstoffe für die Getränkebehandlung gemäß WeinVO, Anlage 5, sowie den Anforderungen des Internationalen Wein-Codex.

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 Verarbeitungshilfsstoff gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Anhang VIII Abschnitt B für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- ist nach VO (EU) 203/2012, Anhang VIIIa, für die Bereitung von Bio-Wein 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.

Dr. Michael Heil

ppa. M. Heil

-QM-