

**TELEFAX**

**07 91-97191-25**

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 2/2018

## Produktspezifikation

**Produkt:** TANNO-Gal, Art.-Nr. 5109, 5110 und 5121

### Beschreibung

- pulverförmiger, gereinigter Tannin-Extrakt aus Pflanzengallen (*Caesalpinia spinosa*) für die Weinbereitung
- Aussehen: beiges Pulver
- Geruch: nach Holz

### Durchschnittsanalyse

- Tanningehalt (%): >65
- Trocknungsverlust (%): <7
- Asche (%): <4
- Schwermetalle (ppm): <20
- Blei (ppm): <1
- Arsen (ppm): <0,5
- Quecksilber (ppm): <0,2
- Eisen (ppm): <50

Das Produkt entspricht von seiner Reinheit her den Anforderungen des *Codex Alimentarius* und ist gemäß *Internationalem Önologischen Codex* und VO (EG) 606/2009 für die Weinbereitung zugelassen.

### 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-