



Stand: 10/2022

## Produktspezifikation

**Produkt:** ANCHOR-Trockenreinzuchthefen mit folgenden Stammbezeichnungen  
Für die Weinbereitung: Exotics Mosaic, Exotics Novello, Alchemy I, II, III und IV, N96, NT50, NT112, NT116, NT202, VIN7, VIN13, VIN2000, WE372  
Für Brennmaischen: Aroma plus, Brennereihefe forte, Kornbrand premium, LT8plus, Opti Fruit plus, Topiferm, Whiskey select, ProRum Finest Yeast

### Beschreibung

- beige bis bräunliche Kügelchen in Stecknadelkopfgröße  
(Ausnahme: Exotics und Brennereihefe forte sind feinkörniger konfektioniert)
- Geruch: angenehm nach Hefe duftend

### Durchschnittsanalyse

- Lebendzellzahl Hefe (pro g):  $>2 \times 10^{10}$
- Wassergehalt (%): 4-8
- Emulgator Sorbitanmonostearat E491 (%):  $<1$
- Lebendzellzahl Milchsäurebakterien (pro g):  $<10^4$
- Lebendzellzahl Essigsäurebakterien (pro g):  $<10^2$
- Lebendzellzahl wilder Hefen (pro g):  $<10^2$
- Lebendzellzahl Schimmelpilze (pro g):  $<10$
- Schwermetalle (Summe Pb, Hg, As, Cd in ppm):  $<7$

### Erklärungen

ANCHOR-Trockenreinzuchthefen sind aufgrund der zu ihrer Herstellung verwendeten Rohstoffe, ihrer Herstellungsbedingungen und ihrer Zusammensetzung zum menschlichen Verzehr bzw. zur Herstellung von Lebensmitteln geeignet. Sie entsprechen dem Internationalen Oenologischen Codex. Jede Charge wird genetisch auf ihre Stammspezifität hin überprüft.

### 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 Zubereitung aus Mikroorganismen gemäß VO (EG) Nr. 2018/848 für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln (und „Bio“-Wein) zugelassen, solange dies der jeweilige Anbauverband nicht ausschließt und solange derselbe Hefestamm nicht Bio-zertifiziert verfügbar ist.
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.
- gilt nach einer Prüfung durch die „Union orthodoxer Synagogen Südafrikas“ als kosher.

**Der Hersteller** ANCHOR, Johannesburg, ist nach ISO 9001:2015 zertifiziert.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

-QM-