

**TELEFAX**

**07 91-97191-25**

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 1/2018

## Produktspezifikation

**Produkt:** BSA-Bakterien, Art.-Nr. 5012

### Beschreibung

- gefriergetrocknete Kultur von Milchsäurebakterien der Gattung *Oenococcus oeni* für den biologischen Säureabbau bei der Weinbereitung
- Aussehen: beiges Pulver
- Geruch: rein nach Fermentationsprodukt

### Mikrobiologische Durchschnittsanalyse

- Lebendzellzahl *Oenococcus oeni* (pro g):  $>2 \times 10^{11}$
- Lebendzellzahl anderer Milchsäurebakt. (pro g):  $<100$
- Lebendzellzahl Essigsäurebakterien (pro g):  $<10$
- Lebendzellzahl Hefen (pro g):  $<100$
- Lebendzellzahl Schimmelpilze (pro g):  $<100$
- Lebendzellzahl E. coli (pro g):  $<10$
- Lebendzellzahl Listerien, Salmonellen (pro 25g): negativ

Die Herstellungsbedingungen dieser Starterkultur entsprechen in physikalischer, chemischer und mikrobiologischer Hinsicht den gültigen Anforderungen an Lebensmittelzusatz- bzw. Weinbehandlungsstoffe.

### 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. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Art. 27 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-