

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 CMC flüssig, Art.-Nr. 5311 - 5313
(gelöste Carboxymethylcellulose E466)

Beschreibung

- 21%ige wässrige Lösung von Carboxymethylcellulose zur Weinsteinstabilisierung von Traubenweinen
- Aussehen: schwach beige, leicht opake, viskose Flüssigkeit
- Geruch: nach Schwefeldioxid
- Zusammensetzung: Wasser, Carboxymethylcellulose, Zitronensäure, Kaliumpyrosulfit

Durchschnittsanalyse

- Gehalt (%): >21
- Dichte bei 20°C: 1,11-1,12
- Schwefeldioxid (%): <0,4
- Trübung (NTU): <100
- pH-Wert: 4-5
- Zitronensäure (%): ca. 1
- Schwermetalle (ppm): <20

Die Bestandteile des Mischprodukts entsprechen den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012. Das Mischprodukt erfüllt zudem die Anforderungen für seine Verwendung bei der Weinbereitung nach OIV-Resolution Oeno 366/2009.

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 weder für die Herstellung von Bio-Lebensmitteln noch für die Bereitung von Bio-Wein als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen.
- enthält folgenden der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung: Schwefeldioxid mit <4000ppm.

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-