



Produktspezifikation

Produkt: CORPO-Vin, gelöstes Gummi arabicum E414
Art.-Nr. 5365, 6366 und 5367

Beschreibung

- 30%ige wässrige, stabilisierte Lösung von Gummi arabicum aus *Acacia seyal* für die Weinbereitung
- Aussehen: gelbliche, opake, viskose Flüssigkeit
- Geruch: nach Schwefeldioxid
- Zusammensetzung: Wasser, Gummi arabicum, Zitronensäure, Kaliumpyrosulfid

Durchschnittsanalyse

- Gehalt (%): 33
- Dichte bei 20°C: 1,135-1,140
- Schwefeldioxid (%): 0,5

Weitere Kriterien bezogen auf das enthaltene reine Gummi arabicum

- Asche (%): <4
- Schwermetalle (ppm): <20
- Arsen (ppm): <3
- Blei (ppm): <5
- Quecksilber (ppm): <1

Das Produkt entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012.

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 nach VO (EU) Nr. 2022/68 und Nr. 1308/2013 als Stabilisator für bestimmte Kategorien von Weinbauerzeugnissen zugelassen;
- Ist für die vegane Weinbereitung zugelassen;
- ist wegen der in dieser Qualität nicht verfügbaren Bio-Zertifizierung nach VO (EU) 203/2012, Anhang VIIIa, nicht für die Bereitung von Bio-Wein zulässig;
- enthält folgenden der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung: Sulfit, ca. 5000mg/l.

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-