

Produktspezifikation

Produkt: DAP – Diammoniumphosphat, Art.-Nr. 5360 ff.

Beschreibung

- Diammoniumorthophosphat für die Ernährung von Weinhefen
- Aussehen: weiße, hygroskopische Kristalle
- Geruch: schwach aminartig

Durchschnittsanalyse

- Ammoniumstickstoff (%): >25
- Phosphat (%): >53%
- pH-Wert (1% in Wasser, 25°C): 8,0 – 8,4
- Feuchte (%): <0,1
- Sulfat (ppm): <1
- Eisen (ppm): <50
- Arsen (ppm): <3
- Blei (ppm): <1
- Quecksilber (ppm): <3

Das Produkt entspricht damit den Anforderungen des Internationalen Önologischen Codex OENO 15/2000.

Erklärungen

Das Produkt

- ist ein anorganischer Stoff, der aufgrund seiner Reinheit frei ist von organischem und damit genetischem Material.
- 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 EU-Öko-VO Nr. 2018/848 als Aktivator für die alkoholische Gärung für die Bereitung von Bio-Wein zulässig.
- enthält folgenden der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung: Schwefeldioxid.
- enthält keine Stoffe tierischen Ursprungs oder Ethanol.
- ist als Kosher (einschließlich Passover) 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-