

## Produktspezifikation

**Produkt:** DL-Äpfelsäure, E296, Art.-Nr. 5384 ff.

### Beschreibung

- DL-Äpfelsäure wird in einem biotechnologischen Verfahren gewonnen
- Aussehen: kristallines, weißes, rieselfähiges Pulver
- Geruch: neutral

### Durchschnittsanalyse

- |                         |       |                      |    |
|-------------------------|-------|----------------------|----|
| • Optische Drehung (°): | ±0,1  |                      |    |
| • Gehalt (%):           | >99,5 |                      |    |
| • Asche (%):            | <0,05 | • Blei (ppm):        | <2 |
| • Fumarsäure (%):       | <1    | • Arsen (ppm):       | <2 |
| • Maleinsäure (%):      | <0,03 | • Quecksilber (ppm): | <1 |
| • Schwermetalle (ppm):  | <10   |                      |    |

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 EU-Öko-VO Nr. 2018/848 als Lebensmittelzusatzstoff für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft zulässig.
- ist nach VO (EU) Nr. 2022/68 für die konventionelle Weinbereitung zulässig.
- ist **nicht** für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen.
- enthält keinen der in der Lebensmittelinformations VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.
- enthält keine Stoffe tierischen Ursprungs oder Ethanol.

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. Für das Produkt liegt uns ein gültiges Kosher-Zertifikat des Herstellers vor.

Dr. Michael Heil



-QM-