

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: **Gelatine flüssig, 20%ige Speisegelatinelösung**
Art.-Nr. 5168 und 5169

Beschreibung

- wässrige Lösung hydrolysierter Rindergelatine für die Getränkeschönung, stabilisiert mit Milchsäure und Ammoniumhydrogensulfit
- Aussehen: klare, gelbliche, viskose Flüssigkeit
- Geruch: stechend nach SO₂

Durchschnittsanalyse

- Protein (%): >20
- pH-Wert: 3,5

- Aerobe Gesamtkeimzahl <100/g
- Coliforme Bakterien 0/g
- E. coli 0/g
- Schimmel, Hefen 0/25g

Das Produkt entspricht den Reinheitsanforderungen für „Speisegelatine in wässriger Lösung“ gemäß der Bekanntmachung der Neufassung der Weinverordnung vom 14.5.2002, Anlage 5.

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 **nicht** als Behandlungsmittel bei der Erzeugung von Bio-Wein gemäß VO (EG) Nr. 203/2012 zulässig, da bei uns Trockengelatinepulver in zertifizierter Bio-Qualität unter der Bezeichnung „**GLUTA FORTE Bio**“ erhältlich ist.
- enthält folgenden der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung: Schwefeldioxid mit <2500ppm.

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-