

**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: GLUTA FORTE Bio, Speisegelatine, Art.-Nr. 5150/1 und 5151/1**  
DE-ÖKO-022, EU-Landwirtschaft

### Beschreibung

- Gelatinepulver aus Bio-Schweineschwarten für die Getränkeschönung
- Aussehen: gelbliches Pulver
- Geruch: rein

### Durchschnittsanalyse

- Feuchte (%): <15
- Asche (%): <2
- Gelfestigkeit (Bloom): ca. 100
- Blei (ppm): <5
- Arsen (ppm): <1
- Kupfer (ppm): <30
  
- Aerobe Gesamtkeimzahl <1000/g
- Coliforme Keime 0/10g
- Salmonellen 0/25g

Das Produkt entspricht der EU-Speisegelatineverordnung 853/2004 sowie den Reinheitsanforderungen für „Speisegelatine“ gemäß der Bekanntmachung der Neufassung der Weinverordnung vom 14.5.2002, Anlage 5.

### Erklärungen

Das Produkt

- ist als Zutat oder Verarbeitungshilfsstoff gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008 für die Herstellung biologischer Lebensmittel zulässig.
- ist als Behandlungsmittel bei der Erzeugung von Bio-Wein gemäß VO (EG) Nr. 203/2012 zulässig.
- enthält folgenden der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung: Schwefeldioxid mit <50ppm.

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-