

**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:** Gummi arabicum E414, Art.-Nr. 5368, 5369

### Beschreibung

- Akaziengummi aus **Acacia seyal**, zur Kristallstabilisierung in Traubenwein
- Aussehen: weiß-beiges, amorphes Pulver
- Geruch: charakteristisch angenehm

### Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): <10

Weitere Kriterien bezogen auf Trockensubstanz:

- Asche (%): <4
- Eisen (ppm): <60
- 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 als Lebensmittelzusatzstoff gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Anhang VIII Abschnitt A für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- ist wegen in dieser Qualität nicht verfügbarer Bio-Zertifizierung nach VO (EU) 203/2012, Anhang VIIIa, für die Bereitung von Bio-Wein zulässig.
- enthält keine der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.

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-