

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 nach EU-Öko-VO Nr. 2018/848 nicht als Zusatzstoff für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig, da diese Qualität nicht aus ökologischer Produktion stammt.
- 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. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil



-QM-