

Produktspezifikation

Produkt: Hefezellwand / Heferindenzubereitung, Art.-Nr. 5028

Beschreibung

- Hefenährstoff aus inaktivierten Hefezellen („Heferinden“)
- Aussehen: beiges Pulver
- Geruch: rein nach Trockenhefe

Durchschnittsanalyse

- Trockensubstanzgehalt (%): >94
- Protein (%): >10
- Kohlenhydrate (%): >20
- Gesamtkeimzahl Bakterien <math><3 \times 10^3</math>/g
- Gesamtzellzahl wilde Hefen <math><5 \times 10^3</math>/g
- Schimmelpilze <math><5 \times 10^2</math>/g
- *Escherichia coli* <math><10</math>/g
- *Salmonellen* 0/25g

Das Präparat entspricht in seiner Reinheit den gültigen Anforderungen an den Weinbehandlungsstoff „Heferinde“. Das Präparat entspricht zudem dem Internationalen Oenologischen Codex.

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 VO (EU) 2022/68 für die Traubenweinbereitung zugelassen;
- ist, obwohl das Produkt selbst nicht bio-zertifiziert ist, in der EU für die Bereitung von Bio-Weinen zugelassen;
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.

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-