

Produktspezifikation

Produkt: Holzprodukte aus Eiche in diversen Größen und Toastungen
Art.-Nr. 5132 - 5143

Beschreibung

- (getoastete) Chips, Würfel, Blöcke und Staves aus französischem (*Quercus sessiflora* / *Quercus robur*) oder amerikanischem Eichenholz (*Quercus alba*)
- Geruch: je nach Toastungsstufe nach Eichenholz und Röstaromen
- Abmessungen: S. Sie unsere Produktinformation „Holzprodukte aus Eiche“

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): <15 (ungetoastet), <4 (getoastet)
- Asche (% der Trockensubstanz): 0,3
- Dichte (kg/m³): 270-300
- Blei, Kupfer (ppm): jeweils 3
- Zink (ppm): <4
- Nickel (ppm): <2
- Cadmium, Cobalt, Chrom (ppm): jeweils <1
- Arsen (ppm): <0,5
- Quecksilber (ppm): <1
- Pentachlorphenol (ng/g): <20
- Benzoapyrene (µg/kg): nicht nachweisbar, d.h. <0,3
- Haloanisole, Halophenole: weit unter der Geschmacksschwelle für die Verursachung von Korkgeschmack
- Gesamtkeimzahl (pro g): <1000 Fäkalcoliforme (pro g): <10
- Hefen (pro g): <20 Staphylococcus aureus (pro g): <100
- Schimmelpilze (pro g): <100 Salmonellen (pro 25g): 0

Erklärungen

Das Produkt

- erfüllt die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 an Materialien und Gegenstände mit direktem Lebensmittelkontakt;
- 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) Nr. 934/2019 für die Bereitung von Traubenwein, auch veganem Wein, sowie nach 2018/1548 für die Bereitung von Bio-Weinen zugelassen;
- 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-