

## Produktspezifikation

**Produkt:** Kieselgur, Art.-Nr. 5285 und 5286

### Beschreibung:

- Kieselgur (Diatomeenerde) als Filterhilfsmittel für die Filtration flüssiger Lebensmittel
- Aussehen: weißes oder beiges mineralisches Pulver
- Geruch, Geschmack: neutral, schwach typisch

### Durchschnittsanalyse:

- Trocknungsverlust (%): <1
- Glührückstand (%): >99
- Zusammensetzung (%): SiO<sub>2</sub> (ca. 92), Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub> (ca. 4,5), Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub> (ca. 2,5)
- Wasserlösliche Bestandteile (%): <0,3
- Schüttgewicht lose (g/L): 230-270
- pH-Wert (10% in Wasser): 9,5

Das Produkt entspricht den Anforderungen der §§ 30 und 31 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB).

### 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 Verarbeitungshilfsstoff gemäß VO (EG) Nr. 2018/848 für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- 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-