

TELEFAX

07 91-97191-25

*Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung*

**SCHLIESSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 10/2018

Produktspezifikation

Produkt: L-Apfelsäure, E296, Art.-Nr. 5387 und 5387/1

Beschreibung

- L-Äpfelsäure wird in einem biotechnologischen Verfahren gewonnen
- Aussehen: kristallines, weißes, rieselfähiges Pulver
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- Optische Drehung (°): -2
- Gehalt (%): >99
- Asche (%): <0,05
- Fumarsäure (%): <0,2
- Maleinsäure (%): <0,03
- Schwermetalle (ppm): <10
- Blei (ppm): <2
- Arsen (ppm): <1
- 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 **nicht** für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen.
- enthält keine der in der LMIV EU 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. 10/2011 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

-QM-