

TELEFAX

07 91-97191-25

*Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung*

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 1/2018

Produktspezifikation

Produkt: Lysozym – E1105, Art.-Nr. 5029

Beschreibung

- Lebensmittelenzym (Lysozymhydrochlorid, IUB 3.2.1.17) aus Hühnerei-Eiklar für die Verminderung der Lebendkeimzahl von Milchsäurebakterien in Maische, Most und Wein
- Aussehen: weißes, amorphes Pulver
- Geruch / Geschmack: neutral, leicht süßlich

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): <6
- Reinheit (mg Lysozym/g Eiweiß): >950
- Aktivität (FIP U/mg): >35.000
- Schwermetalle (ppm): <10

Mikrobiologische Kriterien:

- Gesamtkeimzahl (pro g): <10³
- Staphylococcus aureus (pro g): nicht nachweisbar
- E. coli (pro g): nicht nachweisbar
- Salmonellen (pro 25g): nicht nachweisbar

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 nicht zulässig für die Verwendung als Zusatzstoff gemäß VO (EG) Nr. 1254/2008 Art. 1 bei der Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln.
- ist nicht für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen.
- enthält folgenden der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung: Eierzeugnis

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-