

TELEFAX

07 91-97191-25

*Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung*

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 3/2020

Produktspezifikation

Produkt: Metaweinsäure E353, Art.-Nr. 5325

Beschreibung

- Innerer Ester der Weinsäure zur Verzögerung der Weinsteinausscheidung bei der Weinbereitung
- Aussehen: kristallines, weißes oder gelb-bräunliches, hygroskopisches Pulver
- Geruch: leichter Geruch nach Karamell

Durchschnittsanalyse

- Gehalt (%): > 99,5% der Trockensubstanz
- Veresterungsgrad: 38-40
- Arsen (ppm): < 3
- Blei (ppm): < 2
- Quecksilber (ppm): < 1

Die Reinheit 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 für die Bereitung veganer Weine sowie zudem nach VO (EU) 2018/1548 für die Bereitung von Bio-Weinen zulässig;
- 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. 10/2011 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

-QM-