

Produktspezifikation

Produkt: Mostmilchsäure, E270, Art.-Nr. 5394 ff.

Beschreibung

- Biotechnologisch mit *Lactobacillus ssp.* gewonnene Mischung aus L-Milchsäure und Milchsäurelaktat in 80%iger wässriger Lösung
- Aussehen: klare, farblose oder auch leicht bräunliche viskose Flüssigkeit
- Geruch: rein säuerlich, schwach typisch nach Fermentationsprodukt

Durchschnittsanalyse

- | | | | |
|---|-----------------|----------------------|----|
| • Gehalt (%): | >80 | | |
| • Dichte bei 20°C (g/ml): | 1,18-1,19 | | |
| • stereochemischer Gehalt (% der Milchsäure): | >97 L(+)-Isomer | | |
| • Asche (%): | <0,05 | • Blei (ppm): | <1 |
| • Chlorid (ppm): | <10 | • Arsen (ppm): | <1 |
| • Sulfat (ppm): | <10 | • Quecksilber (ppm): | <1 |
| • Eisen (ppm): | <10 | | |

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 nach EU-Öko-VO Nr. 2018/848 als Lebensmittelzusatz- und Verarbeitungshilfsstoff für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- ist nach VO (EU) Nr. 2022/68 für die konventionelle sowie nach VO (EU) Nr. 2018/848 für die Bio-Weinbereitung zulässig.
- enthält keinen der in der Lebensmittelinformations VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.
- enthält keine Stoffe tierischen Ursprungs oder Ethanol.

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. Für das Produkt liegt uns ein gültiges Kosher-Zertifikat des Herstellers vor.

Dr. Michael Heil



-QM-