



Produktspezifikation

Produkt: Natriumbenzoat E211, Art.-Nr. 5307 ff.

Beschreibung

- Natriumsalz der Benzoesäure für die Konservierung von Lebensmitteln
- Aussehen: weißes Granulat
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): <1
- Gehalt (% der TS): >99,9
- Schmelzbereich Benzoesäure (°C): 122-124
- Leicht oxidierbare Stoffe: <0,5 ml KMnO₄ 0,1n pro g Natriumbenzoat
- Polyzyklische Säuren: nicht nachweisbar
- Chlorierte organische Verbindungen: <50ppm Chlorid
- Azidität (mg NaOH/g): <0,4
- Alkalität (mg HCl/g): <0,4
- Arsen (ppm): <1
- Blei (ppm): <1
- 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 nicht für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- enthält keine der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.
- 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.

Dr. Michael Heil

-QM-