

TELEFAX

07 91-97191-25

*Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung*

**SCHLIESSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 1/2018

Produktspezifikation

Produkt: **Natronlauge 15%ig, Lebensmittelqualität E524**
Art.-Nr. 0350

Beschreibung

- 15%ige wässrige Lösung von Natriumhydroxid E524 als Verarbeitungshilfsstoff oder Zusatzstoff in der Lebensmittelindustrie
- Aussehen: klare, farblose Flüssigkeit
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- pH-Wert (20°C): ca. 14
- Gehalt (%): 15

Konzentration an Kontaminanten bezogen auf Natriumhydroxid:

- Natriumcarbonat (%): <0,4
- Natriumchlorid (ppm): <200
- Aluminium (ppm): <1
- Blei (ppm): <0,5
- Arsen (ppm): <1
- Quecksilber (ppm): <0,1

Die Reinheit entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an den Lebensmittelzusatzstoff E524 gemäß VO (EU) Nr. 231/2012.

Erklärungen

Das Produkt

- ist ein anorganischer Stoff, der aufgrund seiner Reinheit frei ist von organischem und damit genetischem Material.
- 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 gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Anhang VIII Abschnitt A als Lebensmittelzusatzstoff sowie nach Abschnitt B als Verarbeitungshilfsstoff für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, 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. 10/2011 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

ppa. M. Heil

-QM-