



## Produktspezifikation

**Produkt:** NUTRIVIN, Art.-Nr. 5014 und 5014/1

### Beschreibung

- Komplexes Hefennährpräparat zur Unterstützung des Hefestoffwechsels bei der Weinbereitung
- Aussehen: beiges, inhomogenes Pulver
- Geruch: rein nach Trockenhefe
- Zusammensetzung: Ammoniumsulfat E517, Diammoniumphosphat und Heferingendzubereitung

### Durchschnittsanalyse

Trockensubstanzgehalt (%): >94

- Gesamtkeimzahl Bakterien <math><5 \times 10^3/g</math>
- Gesamtzellzahl wilde Hefen <math><1 \times 10^2/g</math>
- Schimmelpilze <math><2 \times 10^2/g</math>
- *Escherichia coli* <math><10/g</math>
- *Salmonellen* 0/25g

Die Herstellungsbedingungen dieses Mischpräparates und seine Komponenten entsprechen in physikalischer, chemischer und mikrobiologischer Hinsicht den gültigen Anforderungen an Lebensmittelzusatz- bzw. Weinbehandlungsstoffe. Das Präparat entspricht dem Internationalen Oenologischen Codex.

### 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 Bereitung von Bio-Weinen zugelassen.
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.

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-