

Produktspezifikation

Produkt: Pektin einfach, pulverförmig, aus Äpfeln
Art.-Nr. 5550/1, 5551/1 und 5552/1

Beschreibung

- Geliermittel Pektin E440(i) (nicht amidiert), mit Dextrose auf konstante Gelierkraft standardisiert
- Aussehen / Geruch: hellbeiges Pulver mit neutralem Geruch

Durchschnittsanalyse

- Veresterungsgrad (%): 38-44
- Feuchte (%): <12
- Nährwert (kcal/g Pektin): < 4

Die Reinheit der enthaltenen Komponenten entspricht den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012. Die Unterschreitung der Grenzwerte für mikrobielle Keimzahlen wird über die Methode §64 LFGB überprüft.

Erklärungen

Nicht amidiertes Pektin ist als Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 2018/848 bzw. Durchführungs-VO (EU) Nr. 2021/1165 auch für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln mit der Einschränkung auf Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs und solcher auf Milchbasis zulässig.

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.
- enthält keine der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.

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-