

Produktspezifikation

Produkt: **Spezialkalk zur Doppelsalzfällung,
Art.-Nr. 5267**

Beschreibung

- CaCO₃, Calciumcarbonat mit mikrokristalliner Struktur für die Doppelsalzent säuerung bei der Weinbereitung
- Aussehen: weißes Pulver
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): <2
- Gehalt (% der TS): 98
- Säureunlösliche Stoffe (%): <0,2
- Magnesium- und Alkalisalze (%): <1
- Arsen (ppm): <3
- Blei (ppm): <3
- Cadmium (ppm): <1

Die Reinheit entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe 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.
- ist nach VO (EU) 203/2012, Anhang VIIIa, für die Bereitung von Bio-Wein zulässig.
- enthält keine der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.

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



-QM-