

## Spezifikation

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN**   
**SCHWÄBISCH HALL**

☎ 0791 97191-0 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de 🌐 www.c-schliessmann.de 🌐 www.weinlabor-schliessmann.de

Stand: 6/2024

## Produktspezifikation

**Produkt:** Thiamin (Thiaminhydrochlorid), Art.-Nr. 5065 ff.

### Beschreibung

- Vitamin B1 / Thiaminium-Dichlorhydrat für die Ernährung der gärenden Hefe bei der Weinbereitung
- Aussehen: weißes, kristallines Pulver
- Geruch: nahezu neutral

### Durchschnittsanalyse

- Feuchte (%): <5
- Gehalt (% der TS): >99,5
- Sulfat (ppm): <300
- Schwermetalle (ppm): <20

### Mikrobiologische Kriterien:

- Aerobe Gesamtkeimzahl (pro g): <10<sup>3</sup>
- Hefen (pro g): <100
- Schimmelpilze (pro g): <100
- E. coli (pro g): nicht nachweisbar
- Salmonellen (pro 25g): nicht nachweisbar

Das Produkt entspricht den Reinheitsanforderungen gemäß Ph. Eur., USP und FCC.

### 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 nach VO (EU) Nr. 2022/68 für die Traubenweinbereitung sowie nach EU-Öko-VO (EU) Nr. 2018/848 auch für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen.
- enthält weder Ethanol noch Bestandteile tierischer Herkunft, noch wurden solche bei seiner Herstellung verwendet.
- enthält keinen der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration

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-

Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co KG · Auwiesenstraße 5 · 74523 Schwäbisch Hall