

**TELEFAX**

**07 91-97191-25**

*Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung*

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 4/2018

## Produktspezifikation

**Produkt:** Thiamin (Thiaminhydrochlorid), Art.-Nr. 5065 und 5066

### Beschreibung

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

### Durchschnittsanalyse

- Feuchte (%): 4
- Gehalt (% der TS): 99,9
- Sulfat (ppm): <100
- 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 allgemeinen 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) 203/2012, Anhang VIIIa, 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.

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-

Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co KG · Auwiesenstrasse 5 · 74523 Schwäbisch Hall  
Internet: [www.c-schliessmann.de](http://www.c-schliessmann.de) · E-mail: [service@c-schliessmann.de](mailto:service@c-schliessmann.de)