

TELEFAX

07 91-97191-25

*Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung*

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 1/2018

Produktspezifikation

Produkt: **Trockenglucose BIO, Art.-Nr. 0897/1**
DE-ÖKO-022, EU-Landwirtschaft

Beschreibung

- Sprühgetrocknete, leicht lösliche Mischung von zur Ernährung geeigneten, aus BIO-Maisstärke gewonnenen Sacchariden für die Likörbereitung
- Konsistenz: feines Pulver Geruch: neutral
- Farbe: weiß Geschmack: leicht süß

Durchschnittsanalyse

Feuchte (%):	<5
Schüttgewicht, unverdichtet (g/l):	ca. 500
DE-Wert:	29 – 31
pH-Wert in Lösung:	4,5-6,5
SO ₂ (ppm):	<10
Aschegehalt (%):	<0,3

Nährwertdeklaration

Physiologischer Brennwert (kcal/100g):	ca. 385		
Fett (g/100g):	0	Ballaststoffe (g/100g):	0
Kohlenhydrate (g/100g):	95	Eiweiß (g/100g):	0
davon Zucker:	14	Salz (g/100g):	0
		BE (in 100g):	ca. 7,9

Mikrobielle Keimzahlen

aerobe Keime:	<500/g	E. coli / Coliforme:	abwesend in 1g
Schimmelpilze:	<10/g	Salmonellen:	abwesend in 250g
Hefen:	<10/g		

Erklärungen

Das Produkt

- wird aus gemäß den EU-Verordnungen anerkanntem BIO-Mais hergestellt.
- ist als Zutat gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008 für die Herstellung biologischer Lebensmittel zulässig.
- 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-

Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co KG · Auwiesenstrasse 5 · 74523 Schwäbisch Hall
Internet: www.c-schliessmann.de · E-mail: service@c-schliessmann.de