

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: VEGECOLL-Kartoffelprotein, Art.-Nr. 5180 und 5181

Beschreibung

- gereinigtes Kartoffelprotein für die Flotation und Schönung von Traubenmost und Wein
- Aussehen: grau-beiges Pulver
- Geruch: rein, typisch

Durchschnittsanalyse

- Feuchte (%): <12
- Asche (%): <8
- Blei (ppm): <5
- Arsen (ppm): <3
- Kupfer (ppm): <35
- Eisen (ppm): <150
- Schwefeldioxid (ppm): <50

Das Produkt ist gemäß Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1251/2013 für die Klärung von Traubenmost, Jungwein und Wein zulässig.

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 für die Bereitung von Bio-Wein zulässig.
- enthält keine Roh- oder Hilfsstoffe tierischer Herkunft oder Ethanol.
- enthält folgenden der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung: Schwefeldioxid.

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-