

Produktspezifikation

Produkt: Weinentsäuerungskalk E170,
Art.-Nr. 5269 ff.

Beschreibung

- CaCO₃, gefälltes Calciumcarbonat zur Verwendung als Säureregulator, Trennmittel und Farbstoff bei der Lebensmittelherstellung
- Aussehen: feines weißes, kristallines oder amorphes Pulver
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- | | | | |
|-----------------------------------|------|------------------|-----|
| • Trocknungsverlust (%): | <0,5 | • Mangan (ppm): | <10 |
| • Gehalt (% der TS): | >99 | • Chrom (ppm): | <3 |
| • Schüttdichte (kg/L): | 0,8 | • Kupfer (ppm): | <2 |
| • Säureunlösliche Stoffe (%): | <0,2 | • Cadmium (ppm): | <1 |
| • Magnesium- und Alkalisalze (%): | <0,8 | • Arsen (ppm): | <1 |
| | | • Blei (ppm): | <1 |

Die Reinheit entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012 und des FCC.

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 nach EU-Öko-VO Nr. 2018/848 als Zusatzstoff für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig, jedoch nicht als Farbstoff oder als Calciumzusatz.
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.
- enthält keine Stoffe tierischen Ursprungs oder Ethanol.

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-