

Produktspezifikation

Produkt: **Filtrationscellulose CS-Cell 10, E460,
Art.-Nr. 6499, 6499/1 und 6499/2**

Beschreibung

- gereinigte, mechanisch zerlegte Cellulose (Cellulosepulver)
- Aussehen: weißes Pulver, unlöslich in Wasser und Ethanol
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): ca. 5
- Partikelgröße (μm /Anteil in %): <30/98; >30/2
- pH-Wert (10% in Wasser, 20°C): 5,0-7,5
- Wasserlösliche Bestandteile (%): <1
- Stärke: nicht nachweisbar
- Sulfatasche (%): <0,3
- Schwermetalle (ppm): <10

Das Produkt entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012 sowie denen nach DAB und Ph.Eur..

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 als Verarbeitungshilfsstoff gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Anhang VIII Abschnitt B für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln 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-

Produktspezifikation

Produkt: **Filtrationscellulose CS-Cell 20, E460,
Art.-Nr. 6498, 6498/1 und 6498/2**

Beschreibung

- gereinigte, mechanisch zerlegte Cellulose (Cellulosepulver)
- Aussehen: weißes Pulver, unlöslich in Wasser und Ethanol
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): ca. 5
- Partikelgröße (µm/Anteil in %): <30/60; 30-100/35; >100/5
- pH-Wert (10% in Wasser, 20°C): 5,0-7,5
- Wasserlösliche Bestandteile (%): <1
- Stärke: nicht nachweisbar
- Sulfatasche (%): <0,3
- Schwermetalle (ppm): <10

Das Produkt entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012 sowie denen nach DAB und Ph.Eur..

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 als Verarbeitungshilfsstoff gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Anhang VIII Abschnitt B für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln 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-

Produktspezifikation

Produkt: **Filtrationscellulose CS-Cell 60, E460,**
Art.-Nr. 6496, 6496/1 und 6496/2

Beschreibung

- gereinigte, mechanisch zerlegte Cellulose (Cellulosepulver)
- Aussehen: weißes Pulver, unlöslich in Wasser und Ethanol
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): ca. 5
- Partikelgröße (µm/Anteil in %): <30/25; 30-100/60; >100/15
- pH-Wert (10% in Wasser, 20°C): 5,0-7,5
- Wasserlösliche Bestandteile (%): <1
- Stärke: nicht nachweisbar
- Sulfatasche (%): <0,3
- Schwermetalle (ppm): <10

Das Produkt entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012 sowie denen nach DAB und Ph.Eur..

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 als Verarbeitungshilfsstoff gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Anhang VIII Abschnitt B für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln 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-

Produktspezifikation

Produkt: **Filtrationscellulose CS-Cell 90, E460,
Art.-Nr. 6495, 6495/1 und 6495/2**

Beschreibung

- gereinigte, mechanisch zerlegte Cellulose (Cellulosepulver)
- Aussehen: weißes Pulver, unlöslich in Wasser und Ethanol
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): ca. 5
- Partikelgröße (μm /Anteil in %): 30-200/75; >200/25
- pH-Wert (10% in Wasser, 20°C): 5,0-7,5
- Wasserlösliche Bestandteile (%): <1
- Stärke: nicht nachweisbar
- Sulfatasche (%): <0,3
- Schwermetalle (ppm): <10

Das Produkt entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012 sowie denen nach DAB und Ph.Eur..

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 als Verarbeitungshilfsstoff gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Anhang VIII Abschnitt B für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln 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-

Produktspezifikation

Produkt: **Filtrationscellulose CS-Cell Trub, E460,
Art.-Nr. 6494, 6494/1**

Beschreibung

- gereinigte, mechanisch zerlegte Cellulose (Cellulosepulver)
- Aussehen: weißes Pulver, unlöslich in Wasser und Ethanol
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): ca. 5
- Partikelgröße (μm /Anteil in %): <30/10; 30-200/40; 200-2000/50
- pH-Wert (10% in Wasser, 20°C): 5,0-7,5
- Wasserlösliche Bestandteile (%): <1
- Stärke: nicht nachweisbar
- Sulfatasche (%): <0,3
- Schwermetalle (ppm): <10

Das Produkt entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012 sowie denen nach DAB und Ph.Eur..

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 als Verarbeitungshilfsstoff gemäß VO (EG) Nr. 2018/848 für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs 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. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil



-QM-