

Produktspezifikation

Produkt: Kristallweinstein E336(i), Art.-Nr. 5272 ff.

Beschreibung

- Weinstein (Monokaliumtartrat, Kaliumhydrogentartrat, wasserfreies Monokaliumsalz der L(+)-Weinsäure), gewonnen aus Weinbauerzeugnissen, zur Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln
- Aussehen: weißes, kristallines oder körniges Pulver
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- | | | | |
|---------------------------|------|------------------------|-----|
| • Trocknungsverlust (%): | <0,5 | • Schwermetalle (ppm): | <10 |
| • Gehalt (% der TS): | >99 | • Arsen (ppm): | <1 |
| • pH-Wert (1% in Wasser): | 3,4 | • Blei (ppm): | <2 |
| • Oxalate (ppm): | <10 | • Quecksilber (ppm): | <1 |
| • Calcium (ppm): | <40 | • Kupfer (ppm): | <1 |
| | | • Eisen (ppm): | <10 |

Das Produkt entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012 sowie denen für Kaliumhydrogentartrat gemäß der Weinverordnung und des IOC.

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 EU-Öko-VO Nr. 2018/848 als Zusatzstoff für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft zulässig.
- ist nach VO (EU) Nr. 2022/68 als Stabilisator für die konventionelle sowie nach VO (EU) Nr. 2018/848 auch für die Bio-Weinbereitung zulässig.
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, 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-