

## Produktspezifikation

**Produkt:** L(+) - Weinsäure, E334, Art.-Nr. 5326 ff.

### Beschreibung

- L(+)-Weinsäure landwirtschaftlichen Ursprungs, gewonnen aus Weinbauerzeugnissen
- Aussehen: farblose Kristalle bzw. rieselfähiges weißes Pulver
- Geruch, Geschmack: fast geruchlos, sauer im Geschmack

### Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): < 0,2%
- Gehalt (%): > 99,5% der Trockensubstanz
- Schmelzbereich (°C): 168-170
- Spezifische optische Drehung (°): 12-12,8 (20% w/v)
- Sulfatasche (ppm): < 500
- Oxalate (ppm): < 70
- Schwermetalle (ppm): < 10
- Blei (ppm): < 2
- Quecksilber (ppm): < 1

Das Produkt entspricht damit den gültigen rechtlichen Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe gemäß VO (EU) Nr. 231/2012 sowie die der Ph. Eur. VIII.. Da die Gewinnung des Produkts eine Sterilfiltration umfasst und das Endprodukt keine mikrobielle Vermehrung erlaubt, gehört die mikrobiologische Prüfung nicht zum Umfang der routinemäßigen Qualitätskontrolle.

### 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 Lebensmittelzusatzstoff für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft zulässig.
- ist nach VO (EU) Nr. 2022/68 für die konventionelle sowie nach VO (EU) Nr. 2018/848 für die Bio-Weinbereitung zulässig.
- enthält keinen der in der Lebensmittelinformations VO 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-