

Produktspezifikation

Produkt: Kaliumsorbat E202, Art.-Nr. 5300 ff.

Beschreibung

- Kaliumsalz der Sorbinsäure für die Konservierung von Wein und Süßreserve
- Aussehen: weißes, kristallines Pulver
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

- Trocknungsverlust (%): <1
- Gehalt (% der TS): >99
- Schmelzpunkt Sorbinsäure (°C): 134
- Azidität (als % Sorbinsäure): <1
- Aldehyde (%): <0,1
- Schwermetalle (ppm): <10
- Arsen (ppm): <2
- Blei (ppm): <2
- Quecksilber (ppm): <0,5

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

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 nicht für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- ist nicht für die Bereitung von Bio-Weinen zulässig.
- enthält keine der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.
- 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.

Für das Produkt „Kaliumsorbat“ liegt uns ein gültiges Kosher-Zertifikat des Herstellers vor.

Dr. Michael Heil



-QM-