

Stand: 7/2025

Produktspezifikation

Produkt: Essignährstoff, Art.-Nr. 5504 ff.

Beschreibung

- Kombinationspräparat für die Versorgung der Essigbakterien in sämtlichen Verfahren der fermentativen Essigerzeugung
- Aussehen: weißlich, beiges, körniges Pulver
- Geruch: angenehm nach Hefeextrakt
- Zusammensetzung: Zucker, Ammonium- und Mineralsalze, Hefeextrakt, Vitamine, Spurenstoffe

Mikrobiologische Kennzahlen und Kontaminanten:

- Aerobe Gesamtkeimzahl (KBE/g): $<10^4$
- Staphylokokken (KBE/g): $<10^2$
- Hefen (KBE/g): $<10^2$
- Schimmelpilze (KBE/g): $<10^2$
- Salmonellen: nicht nachweisbar in 25g
- Arsen (ppm): $<0,5$
- Blei (ppm): $<0,5$
- Cadmium (ppm): $<0,2$
- Quecksilber (ppm): $<0,01$

Aufgrund der Reinheit der Zutaten und der Einstufung nach Art. 3 Abs. 2b der VO (EG) 1333/2008 erfüllt das Produkt die Anforderungen an einen Verarbeitungshilfsstoff für die Lebensmittelherstellung.

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 Bereitung von Bio-Essigen zertifiziert.
- enthält keinen der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.
- enthält keine Stoffe tierischen Ursprungs oder Ethanol.
- enthält keine technisch hergestellten Nanomaterialien der Definition in Art. 2.1 (t) der VO (EU) 1169/2011.
- ist Kosher und Halal zertifiziert.
- ist als Verarbeitungshilfsstoff von der Nährwertdeklarationspflicht ausgenommen.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 an Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil



-QM-