

Für ausgezeichnete Qualitäten:

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000



Unsere
Informations-
schriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.

Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.

Spezifikation

Art.-Nr.:	G 142
Produkt:	GELA-QUICK® F 20%ig
Typ:	Gelatinehydrolysat, Lebensmittelqualität
Aussehen:	klar, bernsteinfarben, flüssig
Geruch:	charakteristisch, stechend nach SO ₂
Status	nicht GMO
Allergene Zutaten nach EU-Einstufung	enthält Sulfite

Merkmal	ME	Wert
Physikalisch-chemische Kenndaten:		
pH-Wert:		ca. 3,5
Protein Trockensubstanz:	%	ca. 20
Stickstoff	%	6 - 7
stabilisiert mit SO ₂	ppm	< 2500
Bakteriologische Daten:		
Gesamtkeimzahl	KbE/g	< 100
Coliforme Bakterien	KbE/g	neg.
E.-Coli	KbE/g	neg.
Schimmel + Hefen	KbE/25g	neg.

Wir bestätigen, dass die von uns gelieferte Ware den hohen Qualitätsanforderungen entspricht und die angegebenen Eigenschaften besitzt. Dies entbindet jedoch nicht den Anwender von einer Eingangskontrolle

Alle Informationen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Der Anwender muss eigenverantwortlich die Eignung unserer Produkte für die entsprechende Anwendung prüfen. Bestehende Schutzrechte, Gesetze und Bestimmungen sind zu beachten.

Gedruckt am: 10.01.12

Dies ist ein EDV technisch erstelltes Dokument und trägt deshalb keine Unterschrift. Verantwortlich für den Inhalt:
Max F. Keller GmbH, Mannheim

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung