

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 145
Produkt	GELA - QUICK® P
Aussehen	gelb-braunes, grobes Pulver
Status	nicht GMO
Allergene Zutaten nach EU-Einstufung	keine

Merkmale	ME	Spezifikation
Protein	%	88 – 94
Viskosität (10% / 25°C)	mPa * s	1,9 – 2,5
pH-Wert	-	5,4 – 6,5
Wassergehalt	%	< 8,0
Asche	%	< 2,0
SO ₂	ppm	< 40
As	ppm	< 0,8
Pb	ppm	< 5
Cu	ppm	< 30
Gesamtkeime	KbE/g	< 500
Coliforme (30°C)		in 1g nicht nachweisbar
Coliforme (44,5°C)		in 10g nicht nachweisbar
Salmonellen		in 25g nicht nachweisbar
Hefen und Schimmel	KbE/g	< 100

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