

Für ausgezeichnete Qualitäten:

Spezifikation

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.

Art. Nr.	G 328
Produkt	RAPIDASE® VINO SUPER Pektolytisches Enzym
Aussehen	bernsteinfarbene Flüssigkeit
Status	nicht GMO
Allergene Zutaten nach EU-Einstufung	keine
Stabilisierungsmittel	Kaliumchlorid

Merkmal	Einheit	Wert
pH	-	3.8 bis 4.4
Schwermetalle (als Pb)	ppm	< 30
Blei	ppm	< 10
Arsen	ppm	< 3
Cadmium	ppm	< 0.5
Quecksilber	ppm	< 0.5
Gesamtkeimzahl	KbE/g	< 5 * 10 ⁴
Sulfatreduzierende Stoffe	KbE/g	< 30
Colibakterien	KbE/g	< 30
Salmonellen		abwesend in 25 g
Escherichia coli		abwesend in 25 g
Staphylococcus aureus		abwesend in 1 g
Antibakterielle Aktivität		im Test nicht nachweisbar
Mykotoxine		im Test nicht nachweisbar

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