Für ausgezeichnete Qualitäten:

Spitzen-produkte zur Getränke-behandlung

Spezifikation

Art. Nr.	**G 333**
Produkt	**Collection Cépage Sauvignon** Reinzuchthefe
Aussehen	beige-braunes Mikrogranulat
Status	nicht GMO
Allergene Zutaten nach EU-Einstufung	keine

Merkmal	**Einheit**	**Wert**
Restfeuchte	%	≤ 8,0
Schwermetall als Blei	ppm	≤ 50
Blei	ppm	≤ 10
Arsen	ppm	≤ 3
Lebensfähige Hefezellen	KbE/g	≥ 10^9
Wilde Hefen	%	0,01
Gesamtbakterienzahl	KbE/g	10^6

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.

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

TÜV SÜD ISO 9001

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

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Liefer-bedingungen.

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