

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
Produkt

G 282
NATUFERM®
inaktivierte Hefen

GMO-Status
Vegan-Status
Allergene Zutaten nach EU-Einstufung

nicht GMO
vegan
keine

| Merkmal | Einheit | Wert |
|----------------------------|---------|-------------------|
| Gesamtstickstoff (als N) | % | < 10 |
| Ammoniakstickstoff (als N) | % | < 0,5 |
| Trocknungsverlust | % | < 7 |
| Blei | mg/kg | < 2 |
| Quecksilber | mg/kg | < 1 |
| Arsen | mg/kg | < 3 |
| Cadmium | mg/kg | 1 |
| Lebensfähige Hefe | KbE/g | 10 ² |
| Schimmel | KbE/g | 10 ³ |
| Milchsäurebakterien | KbE/g | 10 ³ |
| Salmonella | KbE/25g | nicht nachweisbar |
| Escherichia coli | KbE/g | nicht nachweisbar |
| Staphylokokken | KbE/g | < 1 |
| Coliformes | KbE/g | < 10 ² |

OIV-Resolution OENO 459-2013

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: 31.01.19

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