

Für ausgezeichnete Qualitäten:

Spezifikation

Sammelspezifikation

NATUFERM®

Hefeautolysat

Art. Nr., Produkt,

G 427 NATUFERM® BRIGHT,
G 435 NATUFERM® FRUITY
G 440 NATUFERM® PURE

GMO-Status

nicht GMO

Vegan-Status

vegan

Allergene Zutaten nach EU-Einstufung

keine

Aussehen

hellbraunes bis braunes Pulver

Geruch

nach Hefen

Merkmal

Einheit

Wert

Gesamtstickstoff (als N)

%

< 12

Ammoniumstickstoff

%

< 0,5

Trocknungsverlust

%

< 7

Blei

mg/kg

< 2

Quecksilber

mg/kg

< 1

Arsen

mg/kg

< 3

Cadmium

mg/kg

< 1

Lebensfähige Hefe

KbE/g

< 10²

Schimmel

KbE/g

< 10³

Milchsäurebakterien

KbE/g

< 10³

Essigsäurebakterien

KbE/g

< 10³

Salmonella

KbE/25g

nicht nachweisbar

Escherichia coli

KbE/g

nicht nachweisbar

Staphylokokken

KbE/g

< 1

Coliformes

KbE/g

< 10²

OIV-Resolution OENO 496-2013

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.

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.

Gedruckt am: 26.01.21

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