

Für ausgezeichnete Qualitäten:

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

Spezifikation

Art.-Nr. G374 FINAL TOUCH Gusto,
Produkt G376 FINAL TOUCH POP,
G383 FINAL TOUCH Tonic
Mannoprotein-Lösung

Aussehen vollständig gelöst, ohne Klumpen
Status nicht GMO
Allergene Zutaten nach EU-Einstufung enthält Sulfite
Einstufung nach VO (EU) 2019/934 Zusatzstoff
Herkunft Hefe
Vegan-Status vegan

Merkmale	ME	Wert
SO ₂ -Gehalt	mg/l	ca. 150
Trockenmasse	%	> 10

Folgende Werte beziehen sich auf die Trockenmasse

Asche	%	≤ 8
Schwermetalle	mg/kg	30
Blei	mg/kg	< 5
Quecksilber	mg/kg	< 0,15
Arsen	mg/kg	< 1
Cadmium	mg/kg	< 0,5
Gesamtstickstoff	g/kg	5 bis 75
Gesamte aerobe, mesophile Keime	Anzahl Keime	< 10 000
Coliformes	KbE/g	< 10
Staphylococcus aureus	KbE/g	nicht nachweisbar
Salmonella	KbE/25g	nicht nachweisbar
Escherichia Coli	KbE/25g	nicht nachweisbar
Milchsäurebakterien	KbE/g	< 10 ⁴
Schimmelpilz	KbE/g	< 50
Hefen	KbE/g	10 ²
Polysaccharide	g/kg	600

OIV-Resolution COEI-1-MANPRO

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 /rechte, 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

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

Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.

Version: 1.1, gedruckt am: 20.02.24

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