

Für ausgezeichnete Qualitäten:

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

Spezifikation

Art. Nr.	G 259
Produkt	KELLER-LYSOZYM
Aussehen	hellbeiges Pulver
GMO-Status	nicht GMO
Vegan-Status	nicht vegan, tierische Herkunft
Allergene Zutaten nach EU-Einstufung	Ei & -erzeugnisse

Merkmale	ME	Wert
Trockenmasse	%	> 94,0
Sulfatasche	%	< 1,5
Gesamtstickstoff	%	16,8 – 17,8
Schwermetall	mg/kg	< 10
Arsen	mg/kg	< 1
Blei	mg/kg	< 2
Quecksilber	mg/kg	< 1
Gesamtkeime	KbE/g	< 10 ³
Coliformes	KbE/g	< 10
Escherichia Coli	KbE/g	nicht nachweisbar
Staphylokokken	KbE/g	nicht nachweisbar
Salmonella	KbE/25g	nicht nachweisbar
Hefen	KbE/g	< 10 ²
Milchsäurebakterien	KbE/10g	nicht nachweisbar
Essigsäurebakterien	KbE/g	< 10 ²
Schimmelpilze	KbE/g	< 10 ²

OIV-Resolution OENO 15/2001 modifiziert durch OENO 4/2007

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



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

Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.

Gedruckt am: 04.01.17

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