

# 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 <sup>2</sup>
Schimmel	KbE/g	10 <sup>3</sup>
Milchsäurebakterien	KbE/g	10 <sup>3</sup>
Salmonella	KbE/25g	nicht nachweisbar
Escherichia coli	KbE/g	nicht nachweisbar
Staphylokokken	KbE/g	< 1
Coliformes	KbE/g	< 10 <sup>2</sup>

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: 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