

Für ausgezeichnete Qualitäten:

Spezifikation

Art. Nr.
Produkt

G 353
EXTRAFERM®
Hefezellwände

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

nicht GMO
vegan
keine

Merkmal	Einheit	Wert
Trockensubstanz	% m/m	≥ 94
Kohlenhydrate	% m/m	> 40
Blei	mg/kg	< 2
Quecksilber	mg/kg	< 1
Arsen	mg/kg	< 3
Lebensfähige Hefen	Anzahl/g	< 100
Milchsäurebakterien	KbE/g	< 10 ³
Essigsäurebakterien	KbE/g	< 10 ³
Schimmelpilze	KbE/g	< 10 ³
Salmonella	KbE/25g	nicht nachweisbar
Escherichia coli	KbE/g	nicht nachweisbar
Staphylokokken	KbE/g	nicht nachweisbar
Coliformes	KbE/g	< 100

OIV-Resolution OENO 497/2013

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: 11.01.17

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