

Für ausgezeichnete Qualitäten:

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.

Spezifikation

Art.-Nr.	G 845
Produkt	GELA - QUICK® P Bio
Aussehen	gelb-braunes, grobes Pulver
GMO-Status	nicht GMO
Vegan-Status, Herkunft	nicht vegan, Schwein
Allergene Zutaten nach EU-Einstufung	keine

Aus Schweineschwarte ökologischer Tierhaltung



DE-ÖKO-022

Merkmale	ME	Spezifikation
Asche	%	≤ 2,0
Eisen	mg/kg	≤ 50
Chrom	mg/kg	≤ 10
Kupfer	mg/kg	≤ 30
Zink	mg/kg	≤ 50
Blei	mg/kg	≤ 5
Quecksilber	mg/kg	≤ 0,15
Arsen	mg/kg	≤ 1
Cadmium	mg/kg	0,5
Gesamtkeime	KbE/g	< 10 ⁴
Escherichia Coli	KbE/g	nicht nachweisbar
Salmonella	KbE/25g	nicht nachweisbar
Coliformes	KbE/g	nicht nachweisbar
Sulfitreduzierende Mikroorganismen	KbE/g	nicht nachweisbar
Clostridium perfringens	KbE/g	nicht nachweisbar
Staphylokokken	KbE/g	nicht nachweisbar
Hefen	KbE/g	10 ³
Milchsäurebakterien	KbE/g	10 ³
Essigsäurebakterien	KbE/g	10 ³

OIV-Resolution OENO 13/2003

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: 03.01.17

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