



## PRODUKTINFORMATION

<b>Produktname:</b>	<b>Karowinol Konservierungsmittel</b>
<b>Produktnummer:</b>	24
<b>Dosage:</b>	<p>Unter Beachtung der Zusatzstoffzulassungs-Verordnung ZZuV. v. 29.01.1998 §5 in Verbindung mit Anlage 5 Teil A Liste 1 und 2 ff der aktuellen Änderungen (EU-VO 1333/2008).</p> <p><b>5g Karowinol auf 1kg der folgenden Lebensmittel:</b> Füllungen von Ravioli u. ähnlichen Erzeugnissen; Gnocchi; Trockenfrüchte Rote Grütze und Frugtrod, Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis Geleeüberzug von gekochten, gepökelten, oder getrockneten Fleischerzeugnissen; Pasteten abgepackter u. geschnittener Käse; Nicht reifender Käse; Schichtkäse und Käse mit beigegebenen Lebensmitteln dickgelegte Milch; Eiprodukte, getrocknet, konzentriert, gefroren oder tiefgefroren Überzüge, Toppings (Sirup f. Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmodiggetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse) Fettemulsionen (ausgenommen Butter), mit einem Fettgehalt von 60% und mehr Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von 60% oder mehr; Aspik</p> <p><b>10g Karowinol auf 1kg der folgenden Lebensmittel:</b> Gemüse in Essig, Lake oder Öl (ausgenommen Oliven); Kartoffelteig oder vorgebackene Kartoffeln, geschnitten. Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot Vorgebackene und abgepackte Backwaren für den Einzelhandel Feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65; Rührteig und Panaden Fettemulsionen mit einem Fettgehalt von weniger als 60%; emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von weniger als 60%</p>
<b>Gebindegröße:</b>	1 kg Plastikflasche mit Spritzverschluss 10 kg Plastikkanister mit Originalitätsverschluss
<b>Merkmale:</b>	Konservierungsmittel (Kaliumsorbat E202) wasserklare bis gelbstichige Flüssigkeit mit charakteristischem Geruch
<b>Produktbeschreibung:</b>	In Abhängigkeit vom zu konservierenden Lebensmittel müssen die gesetzlich vorgeschriebenen Höchstmengen für das jeweilige Produkt eingehalten werden (ZZuV vom 29.01.1998 §7) und EU VO 1333/2008 (siehe oben: Punkt Dosage)
<b>Lagerung:</b>	bei Zimmertemperatur
<b>Kennzeichnungsempfehlung EG VO 1333/2008:</b>	Konservierungsmittel Sorbinsäure oder Konservierungsmittel E 202
<b>Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:</b>	keine
<b>Stand:</b>	04.07.2011 AH-V2