

LISEM® GLU

Coadiuvante contro l'invecchiamento ossidativo, a base di lievito inattivato

INTEGRATORI

Scheda tecnica

Revisione 16.1
 Maggio 2016

SPECIFICHE TECNICHE

	METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	polvere	polvere
Colore	DC 1.02	crema	crema
Odore	DC 1.03	lieve di lievito cotto	lieve di lievito cotto
Umidità	DC 1.06	Max 7%	2 - 4%
Ceneri	DC 1.07	4 - 8%	4 - 7%
Disperdibilità	DC 1.04	buona	buona
Arsenico	Spettrofotometria A.A.	Max 3 ppm	conforme
Piombo	Spettrofotometria A.A.	Max 2 ppm	conforme
Sostanze conservanti	Informazione tecnica	assenti	assenti
Sostanze tossiche	Informazione tecnica	assenti	assenti
Glutazione naturale	Informazione tecnica	2 - 5 %	2 - 5%

(*) I metodi sono disponibili su richiesta

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia)
Limitazioni d'uso	=
Termine minimo di conservazione	=
Classificazione Sicurezza (CLP)	Non classificato
Classificazione ADR	Non classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti dell'all. II del Regolamento UE 1169/2011
Altre dichiarazioni	Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2008 (n. 1713 Certiquality)

CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Pacchetti da 0,5 Kg (cod. 5241)
 Sacchi da 10 Kg (cod. 5242)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo protetto, al riparo dall'umidità.

NOTE

=