

Gustav Ehlert GmbH & Co. KG, Verl	Spezifikation SP 07.01
Produktspezifikation	Revision 06 Seite 1 von 4

Gedruckt am: 09.02.2024

Angaben zum Produkt	
Art.-Nr.	413 40413* 401413*
Artikelbezeichnung	Ascorbinsäure E 300
Produktgruppe	Zusatzstoffe
Ursprungsland	China
Qualität	Vitamin C
Deklaration	Stabilisator/Antioxidationsmittel: E 300 Ascorbinsäure, zur Vitaminisierung: Vitamin C- Zusatz <i>*Die Rohstoffe Pistazien, Sojaprotein, Lactose, Sellerie, Senf, Ei, glutenhaltiges Getreide werden im Betrieb verarbeitet!</i>

Produktbeschreibung	
Farbe	weiß-kristallin
Geruch	neutral
Geschmack	citronensauer, mild
Konsistenz	feinkristallines Pulver
Inhaltsbestandteile/ Produktzusammensetzung	99,8% reine Ascorbinsäure C ₆ H ₈ O ₆
Nährwertangaben pro 100g	Brennwert: 0kJ / 0kcal Fett: 0g davon gesättigte Fettsäuren: 0g Kohlenhydrate: 0g davon Zucker: 0g Eiweiß: 0g Salz: 0g

Anwendung	
Einsatzgebiet	Lebensmittelzusatzstoff, Stabilisator, Antioxidans
Dosierung/Beschränkung	q.s. nach technologischer Notwendigkeit ca. 0,3g/kg Fleischware

Verpackung	
Art der Verpackung/ Gewicht	Kt. m.Poly-Innenbtl.: 25kg Ku-Eimer: 10kg PA/PE-Beutel: 1kg

Erstellt/ geändert: M. Tölke	Geprüft: G. Stennes	Freigegeben: G. Stennes
Datum: 01.07.21	Datum: 01.07.21	Datum: 01.07.21
Unterschrift: MT	Unterschrift: GS	Unterschrift: GS

Gustav Ehlerth GmbH & Co. KG, Verl	Spezifikation SP 07.01
Produktspezifikation	Revision 06 Seite 2 von 4

Lagerungsbedingungen	
Klima/ Haltbarkeit	kühl, trocken, dunkel, 36 Monate ab Produktionsdatum

Reinheitskriterien nach VO (EU) 231/2012	
Gehalt	min. 99%
Schmelzpunkt	189 – 193°C
Sulfatasche	max. 0,1%
Spezifische Drehung	zwischen +20,5° und +21,5°
pH-Wert in 5%iger wässriger Lösung	2,1 – 2,6
pH-Wert in 2%iger wässriger Lösung	2,4 – 2,8
Arsen	max. 3ppm
Blei	max. 2ppm
Quecksilber	max. 1ppm
Methanol	max. 3000ppm

Mikrobiologie	
Gesamtkeimzahl	≤1000 KbE/g
Hefen und Schimmelpilze	≤100 KbE/g
E.coli	neg. in 1g

Verwendung von Zutat mit allergenem Potential gemäß EU Einstufung					Angabe des Inhaltstoffes
		enthalten			
01	Glutenhaltiges Getreide u. –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
02	Krebstiere u. –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
03	Eier u. –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
04	Fisch u. –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
05	Erdnüsse u. –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
06	Soja u. –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
07	Milch u. –erzeugnisse einschl. Lactose	Nein	X	Ja	
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
09	Sellerie u. –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
10	Senf u. –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
11	Sesamsamen u. –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
12	Lupine u. –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
13	Weichtiere u. –erzeugnisse	Nein	X	Ja	
14	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	Nein	X	Ja	

Erstellt/ geändert: M. Tölke	Geprüft: G. Stennes	Freigegeben: G. Stennes
Datum: 01.07.21	Datum: 01.07.21	Datum: 01.07.21
Unterschrift: MT	Unterschrift: GS	Unterschrift: GS

Gustav Ehlerth GmbH & Co. KG, Verl	Spezifikation SP 07.01
Produktspezifikation	Revision 06 Seite 3 von 4

Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste						
01	Kuhmilchprotein	Nein	X	Ja		
02	Lactose	Nein	X	Ja		
03	Hühnerei	Nein	X	Ja		
04	Sojaprotein	Nein	X	Ja		
05	Sojaöl	Nein	X	Ja		
06	Gluten	Nein	X	Ja		
07	Weizen	Nein	X	Ja		
08	Roggen	Nein	X	Ja		
09	Rind	Nein	X	Ja		
10	Schwein	Nein	X	Ja		
11	Huhn	Nein	X	Ja		
12	Fisch und –erzeugnisse	Nein	X	Ja		
13	Schalen u. Krebstiere	Nein	X	Ja		
14	Mais	Nein	X	Ja		
15	Kakao	Nein	X	Ja		
16	Hefe	Nein	X	Ja		
17	Gemüse/Hülsenfrüchte	Nein	X	Ja		
18	Nüsse	Nein	X	Ja		
19	Nussöl	Nein	X	Ja		
20	Erdnuss	Nein	X	Ja		
21	Erdnussöl	Nein	X	Ja		
22	Sesam und –erzeugnisse	Nein	X	Ja		
23	Sesamöl	Nein	X	Ja		
24	Glutamat	Nein	X	Ja		
25	Sulfit (E220b, E228)	Nein	X	Ja		
26	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	Nein	X	Ja		
27	AZO-Farbstoffe	Nein	X	Ja		
28	Tartrazin (E102)	Nein	X	Ja		
29	Zimt	Nein	X	Ja		
30	Vanillin	Nein	X	Ja		
31	Koriander	Nein	X	Ja		
32	Sellerie und –erzeugnisse	Nein	X	Ja		
33	Umbellifereae (Doldenblütler)	Nein	X	Ja		
34	Sonstige	Nein	X	Ja		

Verwendung sonstige Zutaten						
01	Aromen / Extrakte	Nein	X	Ja		
02	Farbstoffe	Nein	X	Ja		
03	Hydrokolloide	Nein	X	Ja		
04	HVP	Nein	X	Ja		
05	Konservierungsstoffe	Nein	X	Ja		
06	Knoblauch	Nein	X	Ja		
07	Säuerungsmittel	Nein	X	Ja		
08	Stabilisatoren	Nein		Ja	X	Ascorbinsäure E300
09	Stärke	Nein	X	Ja		
10	Süßstoff	Nein	X	Ja		
11	Trennmittel	Nein	X	Ja		
12	Tomate	Nein	X	Ja		
12	Zitrusfrüchte	Nein	X	Ja		
13	Zuckerstoffe	Nein	X	Ja		

Erstellt/ geändert: M. Tölke	Geprüft: G. Stennes	Freigegeben: G. Stennes
Datum: 01.07.21	Datum: 01.07.21	Datum: 01.07.21
Unterschrift: MT	Unterschrift: GS	Unterschrift: GS

Gustav Ehlerth GmbH & Co. KG, Verl	Spezifikation SP 07.01
Produktspezifikation	Revision 06 Seite 4 von 4

Erklärung zur Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen					
Enthält das Produkt „Novel Foods“ gemäß VO (EU) Nr. 2015/2283?	Nein	X	Ja		
Enthält das Lebensmittel gentechnisch veränderte Organismen (GVO)?	Nein	X	Ja		
Enthält das Produkt Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe und Aromen), die potenziell transgener Herkunft sind (derzeit insbesondere Zutaten auf Soja-, Mais- oder Rapsbasis)?	Nein	X	Ja		
Sind gentechnisch veränderte Proteine oder gentechnisch veränderte DNA mittels anerkannter oder in der Praxis gefestigter PCR-Analytik nachgewiesen worden?	Nein	X	Ja		
Macht in der einzelnen betrachteten analytisch positiv getesteten Zutat die Gesamtheit der nachgewiesenen Protein- bzw. DNA –Bestandteile gentechnischer Veränderungen mehr als 0,9% aus?	Nein	X	Ja		
Existiert eine schriftliche Information des Lieferanten, dass das Produkt kein GVO enthält, daraus besteht oder keine aus GVO hergestellten Zutaten enthält (Art.4 Abs.2 bzw. Art.5 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 1830/2003)?	Nein		Ja	X	
Kennzeichnung der gentechnischen Herkunft der Zutat im Sinne von Art.13 Verordnung (EG) Nr. 1829/2003:					
Bestätigung, dass der oben genannte Artikel im Sinne der „Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel“ sowie der „Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln“ nicht aus genetisch veränderten Organismen besteht bzw. keine genetisch veränderten Organismen enthält sowie keine genetisch veränderten Rohstoffe und keine genetisch veränderten Mikroorganismen eingesetzt werden. Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.					
Strahlen-und Ethylenoxidbehandlung	nicht vorgenommen				
Gentechnisch veränderte Inhaltsstoffe (VO-EG 1829 u.1830/2003)	nicht enthalten				

Rechtliche Anforderung
Die Ware entspricht dem jeweils geltenden deutschen bzw. europäischen Lebensmittelrecht und seinen Ausführungsverordnungen. Die Eignungsprüfung für den konkreten Anwendungsfall liegt im Verantwortungsbereich des Verarbeiters. Das verwendete Verpackungsmaterial ist für den Gebrauch mit Lebensmitteln geeignet und entspricht den VO (EG) 1935/2004 und VO (EG) 10/2011.

Gültigkeit
Bis auf Widerruf oder Zusendung einer aktualisierten Spezifikation.
Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Erstellt/ geändert: M. Tölke	Geprüft: G. Stennes	Freigegeben: G. Stennes
Datum: 01.07.21	Datum: 01.07.21	Datum: 01.07.21
Unterschrift: MT	Unterschrift: GS	Unterschrift: GS