

Produktinformation

Version 3 / 03.07.23

Kontakt

Produktsicherheit / Qualität

Telefon: +49 44 84 94 56 - 0

Fax +49 44 84 94 56 - 863

E-Mail produktsicherheit-c@buefa.de

Datum 03.07.2023

Seite 1/2

Natrium-L(+)-lactatlösung 60% E325 (Food Grade)

Basisartikel 1008579

ADR-Klasse -
CAS-Nr. 867-56-1
EINECS-Nr. 212-762-3
REACH-Nr. 01-2119971048-33-XXXX

EU-VO (EU) Nr. 231/2012

Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung EG-VO 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe

Food-Verwendung

Dieses Produkt ist für Anwendungen in der Lebensmittelindustrie geeignet. Der Anwender hat die Eignung für seine geplante Anwendung eigenverantwortlich zu prüfen.

Status Allergen

Dieses Produkt enthält keine allergieauslösenden Inhaltsstoffe und Derivate gemäß Anhang II Verordnung (EU) 1169/2011 sowie gemäß aktueller ALBA-Liste. Es besteht keine Gefahr der Kreuzkontamination.

Status GMO

Das Produkt erfüllt die Verordnungen EG-VO 1829/2003 und EG-VO 1830/2003. Es enthält keine genetisch veränderten Organismen und wird nicht unter Verwendung von Rohstoffen genetisch veränderten Ursprungs hergestellt. Das Produkt kommt während keiner Stufe des Herstellungsprozesses in Kontakt mit genetisch veränderten Organismen. Die unbeabsichtigte bzw. unvermeidbare "Cross-Contamination" mit GMO überschreiten nicht die Grenzen von 0,5% bzw. 0,9 %.

Verpackung Food

Das Verpackungsmaterial erfüllt Verordnung EG-VO 1935/2004, Verordnung EG-VO 2023/2006, und falls zutreffend Verordnung EU-VO 10/2011 und Richtlinie EG-RL 94/62.

BÜFA Chemikalien GmbH & Co. KG
An der Autobahn 14
27798 Hude
Telefon +49 4484 9456 852
Telefax +49 4484 9456 863
www.buefa.de

Oldenburgische Landesbank AG
IBAN: DE51 2802 0050 1428 3055 00
BIC: OLBODEH2XXX
Landessparkasse zu Oldenburg
IBAN: DE40 2805 0100 0093 0838 30
BIC: SLZODE22XXX

USt-IdNr. DE813388729
Sitz Oldenburg · AG Oldenburg · HRA 3852
Komplementärin:
BÜFA Chemikalien Verwaltungs GmbH
Sitz Oldenburg · AG Oldenburg · HRB 5052
Geschäftsführer: Natascha Fontanella, Felix Thalmann

Produktinformation

Version 3 / 03.07.23

Seite 2/2

VLOG "Ohne Gentechnik"

Das Produkt und alle seine Bestandteile erfüllen die Kriterien der GVO-Freiheit gemäß VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandards in aktuellster Version.

Halal

Das Produkt ist geeignet für Halal Ernährung.

Kosher

Das Produkt ist für koschere Ernährung geeignet.

V-Label

Das Produkt und seine Bestandteile erfüllen die V-Label Kriterien für die Kategorien vegetarisch und vegan.

<https://www.v-label.eu/de/kriterien-der-v-label-lieferantenbestaetigung>

Restlaufzeit 90 Tage

Die Restlaufzeit dieses Produktes beträgt bei Auslieferung min. 90 Tage.

Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Die vorstehenden Angaben stellen die mit uns vereinbarte vertragliche Beschaffenheit des Produktes bei Gefahrübergang dar. Sie werden im Rahmen unserer Qualitätskontrolle regelmäßig überprüft. Diese Angaben und die Eigenschaften von Produktmustern sind keine Garantie von Produkteigenschaften. Sie enthalten insbesondere keine Aussagen über die Eignung des Produkts für bestimmte Einsatzzwecke, so dass keine Schadensersatzansprüche gegen uns hergeleitet werden können. Es liegt in der Verantwortung des Kunden die für seine Verwendung des Produkts geltenden Richtlinien und Gesetze zu prüfen und einzuhalten. Wenn nicht eindeutig anderweitig durch BÜFA dokumentiert, kann dieses Produkt ausschließlich für technische Einsatzzwecke eingesetzt werden. Diese Angaben entbinden den Kunden nicht von einer Wareneingangskontrolle. Diese Information begründet keine Ansprüche Dritter, an die es weitergeleitet wird. Diese Informationen entbinden den Kunden nicht von der Prüfung Ihrer Aktualität.