

# Happy 'Birthday!



BALLO  
STOFF

Chambreling faurier

Bei einem 0,1% Chlormenanteil ergibt eine physische Säuerung durch einen leichten Anstieg des Brüting-Blindwerts. Dies ist aufgrund empirischer Ergebnisse bei der Entwicklung von Lebensmittelqualitätskriterien für die Lebensmittelverarbeitung und Lebensmittelzulassung als zulässig erachtet. Die Zulassung ist auf die Lebensmittelqualität beschränkt.

Rechte der big  
Wolldecke  
HANSETEXPORT  
www.hanse.de