

24.01.2019 - 18:35 Uhr

GVO-freier Stevia Süßstoff Reb M in Australien und Neuseeland zugelassen

Kalifornien (ots/PRNewswire) -

Sweegen, Inc., ein Anbieter von GVO-freien, naturbasierten Stevia-Süßstoffen, gab bekannt, dass Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) in Ergänzung Nr. 183 mit Ausgabe vom 23. Januar 2019 Stevia Süßstoff BESTEVIA® Reb M für die Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff geprüft und zugelassen hat.

Nach Durchführung einer eingehenden Sicherheitsbewertung hat FSANZ die geltende Spezifikation für Rebaudioside M unter dem australischen und neuseeländischen Lebensmittelstandard ergänzt, um den im Rahmen einer einzigartigen, auf den Blättern der Stevia-Pflanze basierenden Biokonversion hergestellten BESTEVIA Reb M von Sweegen einzuschließen.

BESTEVIA Reb M ist ein kalorienfreier Stevia-Süßstoff mit hoher Reinheit und einem zuckerähnlichen Geschmack, der neben vielen anderen Anwendungsmöglichkeiten als Ersatz von bis zu 100 % Zuckers oder von künstlichen Süßstoffe in Getränken, Milchprodukten, Backwaren und Nahrungsmitteln verwendet werden kann. Sweegen bietet außerdem das auf den Blättern der Stevia-Pflanze basierende Reb D und den neuesten Stevia-Süßstoff BESTEVIA e+ in anderen Ländern an, die alle eine großartige Möglichkeit zur Zuckerreduzierung mit einem reinen, süßen, zuckerähnlichen Geschmack darstellen.

Sweegen freut sich auf die Zusammenarbeit mit lokalen Geschmacksunternehmen, um Projekte zur Zuckerreduzierung in Australien und Neuseeland zu unterstützen. Der weltweite Trend zu Clean Labelling fördert die Verwendung von naturbasierten, GVO-freien, nachhaltigen Inhaltsstoffen wie BESTEVIA Reb M von Sweegen.

"Wir sind hoch erfreut, dass wir unseren nachweislich GVO-freien, gut schmeckenden Stevia-Süßstoff nun in Australien und Neuseeland anbieten können. Reb M ist der erste unserer Stevia-Süßstoffe, der diese Zulassung erhält, und weitere Zulassungsverfahren laufen bereits. Unser unternehmensinternes Applikationsteam kann außerdem Nahrungsmittel- und Getränkeunternehmen bei der Suche nach der perfekten Süßstoff-Lösung unterstützen, um ihre Verbraucherprodukte wettbewerbsfähiger zu machen und gleichzeitig die Geschmackspräferenzen von Verbrauchern zu treffen", sagte Katharina Pueller, Leiterin des Geschäftsbereiches für natürliche Süßstoffe bei Sweegen.

Informationen SweeGen

SweeGen, Inc. widmet sich der Entwicklung, Produktion und Vermarktung von kalorienfreien Stevia-Süßstoffen für die Nahrungsmittel-, Getränke- und Geschmacksstoffbranchen. Die solide Produktpipeline von Sweegen, das Portfolio an geistigem Eigentum sowie eigene Fertigungs- und F&E-Kapazitäten bilden die Basis des Unternehmens für Innovation und die Bereitstellung von hochwertigen Süßstoffen. Weitere Informationen erhalten Sie bei Kontaktaufnahme unter info@sweegen.com oder bei einem Besuch der Website von SweeGen unter www.sweegen.com.

Hinweis zu zukunftsgerichteten Aussagen

Diese Pressemitteilung enthält zukunftsgerichtete Aussagen, darunter Aussagen im Hinblick auf die zukünftigen Aussichten von Sweegen. Diese Aussagen basieren auf den derzeitigen Erwartungen der Geschäftsführung, unterliegen jedoch bestimmten Risiken und Unsicherheiten, von denen zahlreiche schwierig vorherzusagen sind und außerhalb der Kontrolle von Sweegen liegen. Zu diesen Risiken und Unsicherheiten gehören diejenigen, die in den in der Vergangenheit bei der Securities and Exchange Commission eingereichten Unterlagen des Unternehmens erörtert werden. Diese Risiken und Unsicherheiten können dazu führen, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich von den ausdrücklichen oder impliziten Darstellungen in den zukunftsgerichteten Aussagen abweichen und sollten daher sorgfältig berücksichtigt werden. Sweegen lehnt jede Verpflichtung ab, zukunftsgerichtete Aussagen aufgrund von neuen Informationen oder künftigen Ereignissen oder Entwicklungen zu aktualisieren.

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/469549/Sweegen_Final_OT_Logo.pdf

Kontakt:

Katharina Pueller
+1-949-709-0583
katharina.pueller@sweegen.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100061619/100824263> abgerufen werden.