



Produktspezifikation e.Clean Membrane

Beschreibung:	e.Clean Membrane ist eine Enzymformulierung zum Abbau von filtrationshemmenden Substanzen auf Crossflow-Membranen der Bier-, Fruchtsaft- und Weinfiltration.	
Zusammensetzung:	Wasser, Glycerin, Glucanase, Protease, Amylase, Xylanase, Kaliumchlorid 10%, Natriumbenzoat max. 0,3%, Kaliumsorbat max. 0,15%	
Biologische Herkunft:	Produktion aus Fermentation von <i>Trichoderma longibrachiatum*</i> , <i>Penicillium funiculosum</i> , Das Enzymprotein wird vom Produktions-organismus abgetrennt und gereinigt.	
Aktivität:	β-Glucanase min. 6500 Barley-U/mL (Erbslöh-Methode) EINECS-Nummer: 263-462-4 IUB-Nummer: 3.2.1.6 CAS-Nummer: 62213-14-3	
Dichte:	1,1 – 1,3 g/ml	
Chemische Reinheit:	Arsen (As):	< 3 ppm
	Blei (Pb):	< 5 ppm
	Cadmium (Cd):	< 0.5 ppm
	Quecksilber (Hg):	< 0.5 ppm
Mikrobiologische Reinheit:	Gesamtkeimzahl:	< 5 x 10 ⁴ KbE/ ml
	Coliforme:	< 30 KbE/ ml
	E. coli:	negativ in 25 g
	Salmonellen:	negativ in 25 g
	Antibakterielle Aktivität:	negativ im Test
	Mycotoxine:	negativ im Test

e.Clean Membrane entspricht den Anforderungen für Enzyme zur Anwendung in Lebensmitteln.

Unsere Enzyme sind in der Europäischen Union gemäß EU-Verordnung 1332/2008 als Lebensmittelenzyme oder gemäß EU-Verordnung 1333/2008 als Lebensmittelzusatzstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln zugelassen und entsprechen den Vorgaben der JECFA in der jeweils aktuellen Version.

Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH
Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany
Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com