



Especificaciones del Producto

Citrolase® TF CLEAR

Descripción:	Citrolase® TF CLEAR es una preparación enzimática especial para la producción de zumos claros de frutas tropicales.
Apariencia:	Líquido marrón claro
Olor:	Típico
Origen biológico:	Aspergillus niger, Trichoderma spec. *
Actividad:	Pectinasa min. 110 ASV-U/ml según el método Erbslöh Número EINECS: 232-885-6 Número IUB: 3.2.1.15 Número CAS: 9032-75-1
Aplicación:	Para la degradación completa de pectina y varios polisacáridos en zumos de frutas tropicales.
Método de producción:	Fermentación controlada sobre/con materias primas vegetales naturales con la adición de nutrientes seleccionados; todas las sustancias de calidad alimentaria. Después de la fermentación, la enzima se extrae con agua y/o se separa del micelio, se concentra, estabiliza, filtra, formula y estandariza.
Composición:	Agua, glicerol, pectinasa, benzoato de sodio al 0,5%, sorbato de potasio al 0,3%
Agente de estandarización:	No añadido
Agente de estabilización:	Glicerol, calidad alimentaria
Preservativo:	Ácido benzoico y ácido sórbico, calidad alimentaria



Pureza: Citrolase® TF CLEAR cumple con las especificaciones generales para enzimas alimentarias **.

Pureza Química:

Arsénico (As): < 3 ppm

Plomo (Pb): < 5 ppm

Total de metales pesados: < 30 ppm, calculado como Pb

Pureza Microbiológica:

Conteo total viable < 5 x 10⁴ CFU/ ml

Coliformes: < 30 CFU/ ml

E. coli: ausente en 25 g

Salmonela: ausente en 25 g

Actividad antibacteriana: negativo en prueba

Micotoxinas: negativo en prueba

Producción y Control de Calidad: Realizado por el laboratorio de "Garantía de Calidad" de Erbslöh según AMFEP ***.

Control de actividad: Realizado por el laboratorio de "Garantía de Calidad" de Erbslöh según los métodos de prueba de Erbslöh.

Almacenamiento: Almacenamiento en frío 0-10 °C.

Estabilidad de Almacenamiento: Max. 10% de pérdida de actividad en 12 meses, si se almacena en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

* ver AMFEP: www.amfep.org: Enzimas: Lista de enzimas

** ver FCC IV: Según lo publicado por el JECFA (Joint Expert Committee for Food Additives) de la FAO/WHO y dentro del FCC IV (Food Chemical Codex IV)

*** ver AMFEP: www.amfep.org: Publicaciones: General Aspects of Microbial Food Enzymes, Good Manufacturing Practice in Microbial Food Enzyme Production