



Especificaciones del Producto

EnerZyme® HT

Descripción:	EnerZyme® HT es una glucoamilasa altamente concentrada de <i>Aspergillus niger</i> para la degradación del almidón hidrolizado.
Apariencia:	Líquido marrón claro
Olor:	Típico
Origen biológico:	<i>Aspergillus niger</i> *
Actividad:	Glucoamilasa min. 1750 s-Amylase-U/mL según el método Erbslöh Número EINECS: 232-877-2 Número IUB: 3.2.1.3 Número CAS: 9032-08-0
Aplicación:	Prevención de la turbidez derivada del almidón en bebidas de frutas, sacarificación completa del almidón licuado, respectivamente sus dextrinas y oligómeros o degradación de dextrinas residuales utilizables en cervezas dietéticas.
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 separa del micelio, se concentra, estabiliza, conserva, formula y estandariza.
Composición:	Agua, Glucoamilasa, Benzoato de sodio ≤ 0.3 %, Sorbato de potasio ≤ 0.2 %
Agente de estandarización:	No añadido
Agente de estabilización:	No añadido
Preservativo:	Ácido benzoico y ácido sórbico, calidad alimentaria



Pureza: EnerZyme® HT cumple con las especificaciones generales para enzimas alimentarias **.

Pureza Química:

Arsénico (As): < 3 ppm
Plomo (Pb): < 5 ppm
Total de metals pesados: < 30 ppm, calculated as Pb

Pureza Microbiológica:

Conteo total viable < 5 x 10⁴ CFU/ ml
Coliformes: < 30 CFU/ ml
E-coli: ausente in 25 g
Salmonela: ausente in 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.

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

** see 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)

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