Especificaciones del Producto
Frutase® Citrus Cloudy

Descripción:	Frutase® Citrus Cloudy es un complejo enzimático especial para la producción de concentrados cítricos con turbidez estable. Frutase® Citrus Cloudy es producido por una cepa de microorganismos recombinantes.
Apariencia:	Líquido Marrón Claro
Olor:	Típico
Origen biológico:	Aspergillus niger*
Actividad:	Pectinasa min. 45 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 el proceso de extracción de cáscaras de cítricos, aumentando al tiempo el rendimiento del extracto.
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, se separa, concentra, estabiliza, filtra, mezcla y estandariza.
Composición:	Agua, Glicerol, Pectinasa
Agente de estandarización:	No añadido
Agente de estabilización:	Glicerol, calidad alimentaria.
Preservativo:	No añadido

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

Versión 001 – 03/2021 TR– printed on: 29.03.2021

Pureza:	Frutase® Citrus Cloudy 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 10^4 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.

*	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

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