



## Especificaciones del Producto

### Fructozym® Color

Descripción:	Fructozym® Color es una enzima especial para la producción de zumos de colores especialmente intensos.
Apariencia:	Líquido Marrón Claro
Olor:	Típico
Origen biológico:	Aspergillus niger*
Actividad:	Pectinasa min. 90 ASV-U/ml según el método Erbslöh Número EINECS: 232-885-6 Número IUB: 3.2.1.15 Número CAS: 9032-75-1
Aplicación:	Degradación rápida de sustancias pécticas, por lo tanto, reducción rápida de la viscosidad del puré de frutas como requisito previo para la maceración intensiva del tejido de la fruta para una mejor liberación de los pigmentos de color y un prensado rápido y fácil con un alto rendimiento del zumo. Degradación completa de pectina en zumos de frutas que da como resultado una buena clarificación con baja formación de sedimento de partículas finas y para una mayor filtrabilidad con una estabilidad mejorada del zumo, contra la turbidez coloidal secundaria.
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, Cloruro de potasio, Pectinasa
Agente de estandarización:	No añadido
Agente de estabilización:	Glicerol y cloruro de potasio, calidad alimentaria.
Preservativo:	No añadido



- Pureza: Fructozym® Color 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<sup>4</sup> 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](http://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](http://www.amfep.org): Publicaciones: General Aspects of Microbial Food Enzymes, Good Manufacturing Practice in Microbial Food Enzyme Production