



Especificaciones del Producto

Fructozym® MA-LG

Descripción:	Fructozym® MA-LG Es un complejo de pectinasa para la extracción optimizada de puré de manzana y orujo de manzana junto con una pequeña disolución de sustancias pécticas y componentes de la pared celular.
Apariencia:	Líquido Marrón Claro
Olor:	Típico
Origen biológico:	Aspergillus niger, Penicillium funiculosum*
Actividad:	Pectinasa min. 240 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 una extracción optimizada de puré de manzana y orujo de manzana y poca disolución al mismo tiempo de pectinas y componentes de la pared celular.
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.
Agente de estandarización:	No añadido
Agente de estabilización:	Glicerol, calidad alimentaria.
Preservative:	No añadido



- Pureza: Fructozym® MA-LG 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