



## Especificaciones del Producto

### Fructozym® P6-L

Descripción:	Fructozym® P6-L es una enzima especial para la producción de zumo de fruta.
Apariencia:	Líquido Marrón Claro
Olor:	Típico
Origen biológico:	Aspergillus niger*
Actividad:	Pectinasa min. 100 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 degradación de pectina rápida y completa en zumos de frutas como requisito previo para una buena y rápida clarificación, mejor filtración y estabilidad del zumo.
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.
Preservative:	No añadido



Pureza: Fructozym® P6-L 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