



Especificaciones del Producto

Fructozym® Ultra HPX

Descripción:	Fructozym® Ultra HPX es una pectinasa especial para la extracción de orujos de pepita
Apariencia:	Líquido Marrón Claro
Olor:	Típico
Origen biológico:	Aspergillus niger*
Actividad:	Pectinasa min. 130 ASV-U/ml según el método Erbslöh Número EINECS: 232-885-6 Número IUB: 3.2.1.15 Número CAS: 9032-75-1
Aplicación:	Liberación de todo el extracto de azúcar soluble en agua de material vegetal (manzanas, peras, zanahorias negras); degradación selectiva de la pectina hidrolizada, sin efecto de maceración adicional; rendimiento óptimo de zumo en el procesamiento de frutas de pepita combinado con una alta capacidad de prensado, especialmente durante el segundo prensado (proceso en cascada); degradación de los mucílagos de pectina en la región pilosa que inhiben la filtración.
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



Pureza: Fructozym® Ultra HPX 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 10⁴ 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