



Especificaciones de Producto

Frutase® PL

Descripción:	Frutase® PL es una enzima especial para la extracción y concentración de zumo durante el procesamiento de cítricos. Frutase® PL es producido por una cepa de microorganismo recombinante.
Composición:	Agua, glicerol, pectinaliasa, benzoato de sodio (0,3%), sorbato de potasio (0,14%)
Agente de estandarización:	No añadido
Agente estabilizante:	Glicerol, calidad alimentaria
Conservante:	Benzoato de sodio, sorbato de potasio, calidad alimentaria
Apariencia:	Líquido marrón claro
Olor:	Típico
Origen biológico:	<i>Trichoderma longibrachiatum</i> *
Actividad:	Pectinlialasa min. 300 ASV-U/mL de acuerdo con el método Erbslöh Número EINECS: 232-894-5 Número IUB: 4.2.2.10 Número CAS: 9033-35-6
Aplicación:	Para mejorar las propiedades del proceso durante el procesamiento de cítricos.
Método de obtención:	Fermentación controlada con materias primas naturales bajo adición de nutrientes seleccionados; todas las sustancias de calidad alimentaria. Después de la fermentación, la enzima se separa del micelio, se concentra, se filtra, se estabiliza, se formula y se estandariza.



Pureza: Trenolin® PL cumple con las especificaciones generales para enzimas alimentarias.

Pureza química:

Arsénico (As): < 3 ppm
Plomo (Pb): < 5 ppm
Metales pesados totales: < 30 ppm, calculado en Pb

Pureza microbiológica:

Recuentos de viables totales: < 5 x 10⁴ UFC/ ml
Coliformes: < 30 UFC / ml
E. coli: Ausente en 25 g
Salmonella: Ausente en 25 g
Actividad antibacteriana: Test negativo
Micotoxinas: Test negativo

Producción y control de calidad: Realizado por el laboratorio de control de calidad de Erbslöh según AMFEP***.

Control de actividad: Realizado por el laboratorio de control de calidad de Erbslöh según los métodos de ensayo de Erbslöh.

Almacenamiento: Almacenamiento en frío a 0-10 °C.

Estabilidad de almacenamiento: Máx. 10% de pérdida de actividad en 12 meses, si se almacena en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

* ver AMFEP: www.amfep.org: Enzimas: Lista de enzimas

** ver FCC IV: Según lo publicado por JECFA (Comité Conjunto de Expertos en Aditivos Alimentarios) de la FAO/OMS y dentro del FCC IV (Food Chemical Codex IV)

*** ver AMFEP: www.amfep.org: Publicaciones: Aspectos generales de las enzimas alimentarias microbianas, Buenas prácticas de fabricación en la producción de enzimas alimentarias microbianas

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