

Especificaciones del producto

Citrolase TS

Descripción:	Citrolase® TS es una enzima especial para la extracción y concentración de zumo.
Origen biológico:	Producción a partir de la fermentación de <i>Aspergillus niger</i> . La proteína enzimática se separa del organismo de producción y se purifica.
Actividad:	Pectinasa
	Número EINECS: 232-885-6
	Número IUB: 3.2.1.15
	Número CAS: 9032-75-1
Composición:	Agua, glicerol, pectinasa
Densidad:	1,1 – 1,3 g/ml
Pureza:	Citrolase TS cumple con las especificaciones generales para enzimas alimentarias**.

Pureza química:

Arsénico (As):	< 3 ppm
Plomo (Pb):	< 5 ppm
Cadmio (Cd):	< 0,5 ppm
Mercurio (Hg):	< 0,5 ppm

Pureza microbiológica:

Recuento viable	< 5 x 10 ⁴ UFC/ ml
Coliformes:	< 30 UFC/ml
E coli:	ausente en 25 g
Salmonella:	ausente en 25 g
Actividad antibacteriana:	negativo en test
Micotoxinas:	negativo en test



Citrolase TS cumple con los requisitos de enzimas para uso alimentario. Nuestras enzimas están aprobadas en la Unión Europea según el Reglamento UE 1332/2008 como enzimas alimentarias o según el Reglamento de la UE 1333/2008 como aditivos alimentarios para el tratamiento de productos alimenticios. Cumplen con las especificaciones del JECFA en la versión actual respectiva. Las regulaciones nacionales deben ser verificadas por el usuario.

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