



Especificaciones del producto EnerZyme[®] ALPHA

Descripción: Enerzyme[®] ALPHA es un preparado enzimático especial para la degradación del almidón en zumos de frutas.

Origen biológico: Producción a partir de la fermentación de *Aspergillus niger*. La proteína enzimática se separa del organismo de producción y se purifica.

Actividad: α -amilase
mín. 2700 s-amilasa-U/mL según el método Erbslöh
Número EINECS: 232-565-6
Número IUB: 3.2.1.1
Número CAS: 9000-90-2

Composición: Agua, glicerol, α -amilasa, sorbato de potasio máx. 0,3 %, benzoato de sodio máx. 0,1%

Densidad: 1,10 – 1,25 g/ml

Apariencia: Líquido marrón

Olor: Típico

Agente estandarización: Ninguno.

Agente estabilizador: Glicerol, calidad alimentaria.

Conservantes: Ácido sórbico, benzoato de sodio, calidad alimentaria

Pureza: Enerzyme[®] ALPHA cumple con las especificaciones generales para enzimas alimentarias**.

Pureza química:

Arsénico (As): < 3 ppm

Plomo (Pb): < 5 ppm

Metales pesados totales: < 30 ppm calculado como Pb



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

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

Las enzimas están aprobadas en la Unión Europea como enzimas alimentarias según el Reglamento UE 1332/2008 o como aditivos alimentarios para el tratamiento de alimentos según el Reglamento UE 1333/2008. 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