



Especificaciones del producto EnerZyme® AMYL

Descripción:	EnerZyme® AMYL es un enzima especial para licuar y dextrinar macerados elaborados a partir de materias primas harinosas.
Origen biológico:	Producción a partir de la fermentación de <i>Geobacillus stearothermophilus</i> *. La proteína enzimática se separa del organismo de producción y se purifica.
Actividad:	α -amylase mín. 8000 SKB (70 °C, pH 6,6) según el método Erbslöh Número EINECS: 232-565-6 Número IUB: 3.2.1.1 Número CAS: 9000-90-2
Composición:	Agua, cloruro de sodio, dextrosa, α -amilasa, benzoato de sodio máx. 0,55 %, sorbato de potasio máx. 0,4%
Densidad:	1,10 – 1,25 g/ml
Apariencia:	Líquido marrón
Olor:	Típico
Agente estandarización:	Ninguno.
Agente estabilizador:	Cloruro de sodio y dextrosa, calidad alimentaria
Conservantes:	Benzoato de sodio y sorbato de potasio, calidad alimentaria
Pureza:	Enerzyme® AMYL 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