



Especificaciones del Producto

Vegazym O

Descripción:	Vegazym O es una enzima para la producción de aceite de oliva
Composición:	Agua, Glicerina, Sacarosa, Cloruro sódico, Glucanasa β , Pectinasa, Sorbato potásico máx. 0.25 %
Agente normalizador:	No añadido
Agente estabilización:	Glicerina, Sacarosa, Cloruro sódico, calidad alimentaria
Conservante:	Sorbato potásico, calidad alimentaria
Apariencia:	Líquido marron oscuro
Olor:	Típico
Origen biológico:	<i>Aspergillus aculeatus</i> , <i>Aspergillus niger</i> * producido por fermentación de un microorganismo. La proteína enzimática se separa del organismo de producción
Actividad:	<p>Pectinasa min. 100 ASV-U/mL, de acuerdo con el método Erbslöh EINECS-nº: 263-462-4 IUB-nº: 3.2.1.6 CAS-nº: 62213-14-3</p> <p>B – Glucanasa min. 800 Barley-Gluc-U/mL, de acuerdo con el método Erbslöh EINECS-nº: 263-462-4 IUB-nº: 3.2.1.6 CAS-nº: 62213-14-3</p>
Densidad:	1.1 – 1.250 g/ml



Pureza: Vegazym O 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 microbológica:

Recuento vibles totales < 5 x 10⁴ CFU/ ml
Coliformes: < 30 CFU/ ml
E coli: absent in 25 g
Salmonela: absent in 25 g
Actividad antibacteriana: negative in test
Micotoxinas: negative in test

Producción y control de calidad: Realizado por el laboratorio de garantía de calidad de Erbslöh de acuerdo con la 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 < 0 -10 °C.

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

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

** véase FCC IV: Según lo publicado por el JECFA (Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios) de la FAO/OMS y dentro del FCC IV (Food Chemical Co- dex IV).

*** véase AMFEP: www.amfep.org: Publicaciones:
“Aspectos generales de los alimentos microbiano”
“Enzimas, Buenas prácticas de fabricación en la producción de enzimas alimentarias microbianas”

Las enzimas están autorizadas en la Unión Europea como enzimas alimentarias conforme al Reglamento (CE) n° 1332/2008 o como aditivos alimentarios para el tratamiento de alimentos conforme al Reglamento (CE) n° 1333/2008.
El usuario debe comprobar las normativas nacionales.

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