



Fiche de spécifications Fructozym® Color

Description :	Enzyme pectolytique spécifique pour la production de jus de fruits de couleur intense et stable.	
Composition :	Eau, glycérol, chlorure de potassium, pectinase.	
Origine biologique :	Produit par fermentation d' <i>Aspergillus niger</i> . Les enzymes sont séparées du milieu de culture et purifiées.	
Activités :	Pectinase ≥ 90 ASV-U/mL selon méthode Erbslöh N° EINECS: 232-885-6 N° IUB: 3.2.1.15 N° CAS: 9032-75-1	
Densité :	1,1 - 1,3 g/ml	
Pureté chimique :	Arsenic :	< 3 ppm
	Plomb :	< 5 ppm
	Cadmium :	< 0,5 ppm
	Mercure :	< 0,5 ppm
Pureté microbiologique :	Germes totaux :	< 5x10 ⁴ UFC/gr
	Coliformes :	< 30 UFC/gr
	Escherichia coli :	absence dans 25 gr
	Salmonelles :	absence dans 25 gr
	Activité antibiotique :	non détectable
	Mycotoxines :	non détectable

Fructozym® Color est conforme aux exigences relatives aux enzymes destinées à une utilisation alimentaire. Nos enzymes sont autorisées dans l'Union européenne selon le règlement (UE) 1332/2008 en tant qu'enzymes alimentaires et selon le règlement UE 1333/2008 en tant qu'additifs alimentaires pour le traitement des denrées alimentaires et répondent aux spécifications du JECFA dans la version actuelle respective. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales.