

Fiche de spécifications

Fructozym[®] P6-XL

Description	Fructozym [®] P6-XL est une enzyme pectolytique spécifique pour la production de jus de fruits.
Apparence	Liquide brun clair.
Odeur	Typique.
Origine biologique	<i>Aspergillus niger</i> (*).
Activités	Pectinase ≥ 140 ASV-U/mL selon méthode Erblöh N° EINECS: 232-885-6 N° IUB: 3.2.1.15 N° CAS: 9032-75-1
Application	Dégradation rapide et complète de la pectine dans les jus de fruits pour une clarification rapide et complète, une filtration optimisée et une bonne stabilité des jus.
Mode de production	Fermentation contrôlée sur/avec des matières premières naturelles végétales enrichies en éléments nutritifs sélectionnés, (substances de qualité alimentaire). Après fermentation, les enzymes sont extraites avec de l'eau puis centrifugées, concentrées, purifiées, filtrées, stabilisées et standardisées.
Composition :	Eau, glycérol, pectinase
Agent de standardisation :	Aucun
Stabilisant :	Glycérol, qualité alimentaire
Conservateur :	Aucun



Pureté : Fructozym® P6-XL est conforme aux spécifications générales des enzymes alimentaires (**).

Spécifications chimiques

Arsenic (As) : < 3 ppm
Plomb (Pb) : < 5 ppm
Métaux lourds : < 30 ppm (exprimé en Pb)

Spécifications microbiologiques

Germes totaux : < 5 x 10⁴ UFC/ml
Coliformes : < 30 UFC/ml
Escherichia coli : absence dans 25 g
Salmonelles : absence dans 25 g
Activité antibactérienne : test négatif
Mycotoxines : test négatif

Production et contrôle : Effectués par le laboratoire d'assurance qualité Erbslöh en conformité avec l'AMFEP (***).

Contrôles des activités : Effectués par le laboratoire d'assurance qualité Erbslöh selon les méthodes d'analyses Erbslöh.

Stockage : Stockage au froid (0 - 10°C).
Stabilité: au maximum 10% de perte d'activité par an, si conservée selon les conditions de stockage recommandées.

(*) Voir AMFEP : www.amfep.org: liste des enzymes.

(**) Voir FCCIV : Selon les spécifications générales pour enzymes en utilisation dans les denrées alimentaires, publiées par JECFA (Joint Expert Committee for Food Additives) de la FAO/WHO et dans FCC IV (Food Chemical Codex IV).

(***) Voir AMFEP : www.amfep.org: Publications: Aspects généraux des enzymes alimentaires, Bonnes pratiques de fabrication des enzymes alimentaires