

Ficha de Datos del Producto



1 de 2

Válido a partir del 2012-02-14

Ultrazym® 100 G

En este producto, la actividad enzimática clave es proporcionada por

poligalacturonasa que hidroliza los vínculos de (1,4)-alfa-D-galactosidurónico en pectato y otros galacturonanos

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Enzima Declarada	Poligalacturonasa
Actividad declarada	12500 PGNU/g
Color	Crema
Forma física	Granulado
Propiedades	De fluido libre, baja polvosidad
Olor	Ligero olor a fermentación.
Solubilidad	Fácilmente soluble.

El color puede variar de lote a lote, sin que la intensidad del color sea indicativa de la actividad enzimática.

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	Límite Mínimo	Límite Máximo	Unidad
Pectinase unit PGNU	12500		/g
Cuenta Total en Placa		50000	/g
Bacteria coliforme		30	/g
E. coli	No detectado		/25 g
Salmonella	No detectado		/25 g
Metales pesados		Máx 30	mg/kg
Plomo		Máx 5	mg/kg
Arsénico		Máx 3	mg/kg
Cadmio		Máx 0.5	mg/kg
Mercurio		Máx 0.5	mg/kg

COMPOSICIÓN

Ingredientes	Aprox. % (p/p)
Maltodextrina, CAS no. 9050-36-6	89.30
Poligalacturonasa, CAS no. 9032-75-1*	5
Agua, CAS no. 7732-18-5	4
Citrato trisódico dihidratado, CAS no. 6132-04-3	1
Ácido cítrico, CAS no. 77-92-9	0.70

*Definida como la conc. enzimática (base de materia seca)

No contiene preservantes

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Alérgeno	Sustancia contenida ¹	Alérgeno	Sustancia contenida ¹
Carne vacuna	no	Lactosa	no
Zanahoria	no	Leguminosas	no
Apio	no	Altramuz	no
Cereales con gluten ²	no	Leche	no
Carne de pollo	no	Moluscos	no
Cacao	no	Mostaza	no
Cilantro	no	Nueces ³	no
Choclo/maíz	no	Maní	no
Crustáceos	no	Carne porcina	no
Huevo	no	Sésamo	no
Pescado	no	Soja	no
Glutamato	no	Dióxido de sulfuro/sulfitos, más de 10 mg por kg o l	no

¹Definición de sustancias según la LeDa/ALBA y las Directivas EU 2000/13/EC y 2007/68/EC, en su forma enmendada

²es decir, trigo, centeno, cebada, avena, pieles, kamut

³es decir, almendra, avellana, nuez, anacardo, nuez pacana, nuez de Brasil, pistacho, macadamia y nuez de Queensland

ORGANISMOS DE PRODUCCIÓN

Organismo de producción

Aspergillus niger

Producido mediante fermentación sumergida de un microorganismo. Se separa la proteína enzimática del organismo de producción y se purifica.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura de almacenamiento: 0-25 °C (32-77 °F)

El embalaje debe mantenerse intacto, seco y lejos de la luz solar. Siga las recomendaciones y utilice el producto antes de la fecha de consumo preferente para evitar la necesidad de una dosis mayor.

Utilizar preferentemente antes de: Encontrará la fecha de consumo preferente en el certificado de análisis o en la etiqueta del producto.

El producto proporciona un rendimiento óptimo si se almacena según las recomendaciones y se utiliza antes de la fecha de consumo preferente.

Ultrazym® 100 G

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y MANEJO

Las enzimas son proteínas. La inhalación de polvo o aerosoles puede inducir sensibilización y provocar reacciones alérgicas en personas sensibilizadas. Algunas enzimas pueden irritar la piel, ojos y membranas mucosas cuando el contacto es prolongado. Consulte el Manual de Seguridad o MSDS para obtener más información sobre la manipulación segura del producto y los derrames.

CUMPLIMIENTO DE NORMAS

El producto cumple con las especificaciones de pureza recomendadas para enzimas de grado alimenticio dadas por la Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) y por Food Chemical Codex (FCC).

Los certificados Halal y Kosher están disponibles en el Centro de atención al cliente o por medio de su representante de ventas.

Novozymes cumple con los requisitos de pureza de la OIV según se indica en el capítulo 7 "Higiene y nivel máximo de contaminantes" y si se utiliza como ayuda de procesamiento en la producción de alimentos, las asociaciones autorizadas pertinentes pueden clasificar el producto final como "orgánico".

CERTIFICACIONES

Novozymes suscribe al Pacto Mundial de las Naciones Unidas y la Convención de las Naciones Unidas sobre la diversidad biológica y los informes sobre el rendimiento de la sostenibilidad a través de la iniciativa Global Reporting Initiative (GRI). Vea todos nuestros compromisos en www.novozymes.com.



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Novozymes ha llevado a cabo un análisis de peligros y preparó un plan de análisis de riesgo y puntos críticos de control (en inglés HACCP) que describe los puntos de control fundamentales (en inglés, CCP). El plan de HACCP tiene el apoyo de un programa completo como requisito previo, implementado en las prácticas de buenas prácticas de fabricación (en inglés, GMP) de Novozymes.

El producto es elaborado según el plan de HACCP de Novozymes, las prácticas de GMP y los requisitos adicionales controlados por el sistema de gestión de calidad de Novozymes.

El producto cumple con los requisitos de pureza recomendados por el comité JECFA de la FAO/OMS y los requisitos de pureza recomendados por la FCC con respecto a las micotoxinas. El producto cumple con la legislación de la UE con respecto a los pesticidas.

ENVASES

El producto está disponible en diferentes tipos de envases. Póngase en contacto con el representante de ventas para obtener más información.