

Техническая спецификация продукта

Наименование: NATUZYM® Invertase 10000 L

Тип Продукта/Происхождение

Показатели	Характеристики
Активность	Инвертаза
Происхождение	Микробиологическое
Штамм	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Цвет*	Коричневый
Форма	Жидкость

* Цвет продукта может варьироваться от партии к партии. Цвет не является показателем активности фермента.

Перечень ингредиентов

Состав	Приблизительно. %*
Глицерин	57 %
Вода	33 %
Фермент	10 %

*Значения являются репрезентативными и могут варьироваться от партии к партии.

Спецификация Продукта

Показатель	Значение
Инвертаза	>10,000 ед. Самнера/г
Свинец	<5 мг/кг
Мышьяк	<3 мг/кг
Кадмий	<0.5 мг/кг
Ртуть	<0.5 мг/кг
Общее микробное число	<50,000 КОЕ/г
Колиформы	<30 КОЕ/г
Дрожжи и плесени	<30 КОЕ/г
<i>E.coli</i>	Отсутствуют в 25г
Сальмонелла	Отсутствует в 25г
Антибиотики	Отсутствуют

Материал соответствует спецификациям, рекомендованным **ЖЕСФА/FAO/WHO** (ОЭКСПУ/FAO/ВОЗ) и **ФС** (Кодексу пищевых химикатов), для ферментов, используемых в пищевой промышленности food.

Пищевая Ценность

Состав	на100г (расчетное значение)*
Углеводы	66 г
Сахар	-
Жиры	0 г
Насыщенные жиры	-
Белок	< 1 г
Соль	-
Энергетическая ценность	266 ккал

* Значения являются репрезентативными и могут варьироваться от партии к партии.

Аллергены

Группа аллергенов	Используется при ферментации	Добавляется в продукт
Злаки, содержащие глютена	на уточнении	нет
Ракообразные и продукты их переработки	на уточнении	нет
Яйца и продукты их переработки	на уточнении	нет
Рыба и продукты ее переработки	на уточнении	нет
Арахис и продукты его переработки	на уточнении	нет
Соя и продукты ее переработки	на уточнении	нет
Молоко и продукты его переработки (включая лактозу)	на уточнении	нет
Орехи и продукты их переработки	на уточнении	нет
Сельдерей и продукты его переработки	на уточнении	нет
Горчица и продукты его переработки	на уточнении	нет
Семена кунжута и продукты его переработки	на уточнении	нет
Диоксид серы и/или сульфиты в концентрациях более 10 мг/кг или 10 мг/л (литр) в пересчете на общий SO ₂	на уточнении	нет
Люпин и продукты его переработки	на уточнении	нет
Моллюски и продукты их переработки	на уточнении	нет

1. Где «Да», используется в качестве субстрата для ферментации в процессе производства. Содержание остаточного глютена в конечном продукте <20ppm.



119021 г. Москва, ул. Россолимо, д.7
Тел: +7 (499) 255-36-00
Факс: +7 (499) 255-36-00

Техническая спецификация продукта

Наименование: NATUZYM® Invertase 10000 L

Определение Единицы Активности

Инвертаза (единицы Самнера): за одну единицу ферментативной активности принимается количество фермента, необходимое для превращения 1 мг сахарозы в глюкозу и фруктозу за 5 минут при стандартных условиях (20°C, pH 4,5).

ГММ/ГМО

Данный продукт не содержит каких-либо генетически модифицированных материалов. Продукт был произведен методом ферментации с использованием микроорганизма, который не подвергался изменениям с помощью современных биотехнологий; он не был произведен из генетически модифицированного микроорганизма (ГММ). Данный продукт не является генетически модифицированным организмом (ГМО). Таким образом, продукт не требует маркировки «ГМО» на этикетках пищевых продуктов.^{1,2}

1. Регламент (ЕС) No 1829/2003
2. Регламент (ЕС) No 1830/2003

Хранение

Срок годности: подробно указан в сертификате анализа на конкретную партию и на этикетке упаковки. Срок годности может быть продлен после повторного анализа активности. Может взиматься дополнительная плата.

Рекомендованные условия хранения: Продукт можно транспортировать при температуре окружающей среды. После доставки продукт следует хранить в соответствии с рекомендациями: при температуре **0–10 °C** для обеспечения заявленного срока годности.

Правовой Статус

Ответственность за соблюдение законодательства конкретной страны несет конечный пользователь. В ряде стран действует специальное законодательство в отношении ферментов; пожалуйста, свяжитесь с компанией **Biocatalysts** для получения помощи по вопросам нормативных требований в конкретных странах.

Соответствие Диетическим Требованиям

Статус Кошер ^{*1}	Да
Статус Халяль ^{*1}	Да
Веган ^{*2}	Да
Ово-вегетарианство ^{*2}	Да
Лакто-вегетарианство ^{*2}	Да

^{*1} Производственные площадки Biocatalysts' сертифицированы по стандартам Халяль и Кошер.

^{*2} Определения в справочнике AMFEP:

<https://amfep.org/publications/amfep-guidance-note-on-enzyme-suitability-for-vegetarian-and-vegan-products/>

Упаковка

Упаковка, непосредственно контактирующая со всеми пищевыми ферментами, пищевого класса. Вся упаковка пригодна для вторичной переработки.

Необходимо поддерживать целостность упаковки. Хранить в сухом месте, защищенном от прямых солнечных лучей.

Качество & Безопасность Пищевых Продуктов

Мы используем превентивную систему обеспечения пищевой безопасности, основанную на оценке рисков, которая гарантирует, что производственная среда и процессы спроектированы для стабильного выпуска безопасной продукции. Система соответствует стандартам FSSC 22000 и требованиям FSMA.

Соответствие стандартам — Интегрированная система менеджмента Компании охватывает вопросы качества, пищевой безопасности, охраны труда и промышленной гигиены (H&S), а также надлежащую производственную практику (GMP).

Сертификация — Производственные мощности сертифицированы по стандарту FSSC 22000.

Копии сертификатов предоставляются по запросу.

Охрана Здоровья и Безопасность

Обязательно ознакомьтесь с паспортом безопасности материала (MSDS) перед использованием и сохраните его. Если у вас возникли сомнения относительно правил обращения с продуктом и техники безопасности, пожалуйста, свяжитесь с Biocatalysts перед началом работы. Общие правила при работе с ферментами: избегайте контакта с кожей и глазами, а также не вдыхайте пыль или аэрозоли, содержащие их. Паспорта безопасности (MSDS) доступны на других языках. Пожалуйста, обратитесь в отдел по работе с клиентами.