



Stand: 4/2018

## Produktspezifikation

**Produkt:** Amylase GA 500, Art.-Nr. 5042

### Beschreibung

- Lebensmittelenzym-Zubereitung (Glucoamylase, IUB 3.2.1.3; saure  $\alpha$ -Amylase, IUB 3.2.1.1) aus *Aspergillus niger* für die Verarbeitung stärkehaltiger Obststoffe in Brennereien
- Aussehen: klare, braune Flüssigkeit
- Geruch: schwach, rein nach Fermentationsprodukt
- Zusammensetzung: Wasser, Glycerin, Enzymeiweiß, Kaliumsorbat, Natriumbenzoat

### Durchschnittsanalyse

Dichte (g/mL):	ca. 1,2	aerobe Gesamtkeimzahl (pro ml):	< 5 x 10 <sup>4</sup>
amylolytische Aktivität (GAU/g):	> 500		
Schwermetalle (ppm):	< 30	Schimmelpilze (pro ml):	< 10 <sup>3</sup>
Blei (ppm):	< 5	Coliforme Keime (pro g):	< 30
Arsen (ppm):	< 1	Escherichia coli (pro 25g):	keine
		Salmonella ssp. (pro 25g):	keine

Die Reinheit entspricht damit den Reinheitsanforderungen nach JECFA und FCC für Enzyme, die für die Herstellung von Lebensmitteln gedacht sind. Zudem erfüllt das Produkt die Anforderungen an Lebensmittelenzyme gemäß VO (EU) Nr. 1332/2008.

### Erklärungen

Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt. Seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003.
- ist als Enzym gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Art. 27 für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- enthält keine Roh- oder Hilfsstoffe tierischer Herkunft oder Ethanol.
- enthält keine der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 10/2011 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

-QM-