

Produktspezifikation

Produkt: Lactase, Art.-Nr. 5038

Beschreibung

- Biotechnologisch gewonnene Lebensmittelenzym-Zubereitung (Lactase, IUB 3.2.1.23) aus *Aspergillus oryzae* für die Verzuckerung von Brennmaischen aus Molke, Molkekonzentrat und Molkepulver
- Aussehen: klare, braune Flüssigkeit
- Geruch: schwach, rein nach Fermentationsprodukt
- Zusammensetzung: Wasser, Glycerin, Enzymeiweiß

Durchschnittsanalyse

| | | | |
|---------------------------------|----------|---------------------------------|-----------------------|
| Dichte (g/mL): | ca. 1,2 | aerobe Gesamtkeimzahl (pro ml): | < 5 x 10 ⁴ |
| Enzymatische Aktivität (ALU/g): | > 10.000 | Schimmelpilze (pro ml): | <10 ² |
| Schwermetalle (ppm): | < 10 | Coliforme Keime (pro g): | < 30 |
| Quecksilber (ppm): | < 0,5 | Escherichia coli (pro 25g): | keine |
| Blei (ppm): | < 0,2 | Salmonella ssp. (pro 25g): | keine |
| Arsen (ppm): | < 0,1 | Staph. aureus (pro 0,01ml): | 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. 2018/848 bzw. VO (EG) Nr. 889/2008 Art. 27 für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zulässig.
- enthält keine Roh- oder Hilfsstoffe tierischer Herkunft oder Ethanol.
- Ist als kosher und halal zertifiziert.
- enthält keinen 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. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.



Dr. Michael Heil
-QM-