

Produktspezifikation

Produkt: Mazerationsenzym flüssig, Art.-Nr. 5088 und 5088/1

Beschreibung

- Lebensmittelenzym-Zubereitung (Pektinase, IUB 3.2.1.15) aus *Aspergillus niger* für die Mazeration von Traubenmaischen
- Aussehen: braune Flüssigkeit
- Geruch: schwach, rein nach Fermentationsprodukt
- Zusammensetzung: Wasser, Kaliumchlorid, Enzymeiweiß, Kaliumsorbat

Durchschnittsanalyse

- pektinolytische Aktivität (PGU/ml): >1400
- Dichte (g/ml): 1,15-1,25
- Schwermetalle (ppm): <30
- Blei (ppm): <5
- Arsen (ppm): <3
- aerobe Gesamtkeimzahl (pro ml): < 5 x 10⁴
- Coliforme Keime (pro ml): < 30
- 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 gemäß VO (EU) 2022/68 für die Traubenweinbereitung zugelassen.
- ist gemäß VO (EU) Nr. 2018/848 bzw. VO (EU) Nr. 2021/1165 für die Erzeugung von Bio-Lebensmitteln sowie für die Klärung von Bio-Traubenweinen 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 in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.

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-