



## Produktspezifikation

**Produkt:** NATUZYM 3X, Art.-Nr. 5021

### Beschreibung

- Lebensmittelenzym-Zubereitung (Pektinase, IUB 4.2.2.10) aus *Aspergillus niger* für die Klärung von Fruchtsaft, Fruchtwein, Traubenmost und Wein
- Aktivität: pH-Optimum 3-5, Temperaturoptimum 40-50°C (bei pH 3,5); die Maximalaktivität liegt ungefähr in der Mitte der genannten Spannen; an ihren Rändern beträgt die Enzymaktivität etwa 50% der Maximalaktivität
- Aussehen: bräunliche Flüssigkeit
- Geruch: schwach, rein nach Fermentationsprodukt
- Zusammensetzung: Wasser, Enzymeiweiß, Glycerin, Kaliumchlorid

### Durchschnittsanalyse

- pektinolytische Aktivität (PLU/ml): >600
- Dichte (g/ml): 1,10-1,25
- Schwermetalle (ppm): <30
- Blei (ppm): <5
- Arsen (ppm): <3
- aerobe Gesamtkeimzahl (pro ml): < 5 x 10<sup>4</sup>
- 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 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.
- ist als pektolytisches Enzym nach VO (EU) 203/2012, Anhang VIIIa, für die Bereitung von Bio-Wein zulässig.
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.
- enthält keine Roh- oder Hilfsstoffe tierischer Herkunft oder Ethanol.

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-