

TELEFAX

07 91-97191-25

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 1/2018

Produktspezifikation

Produkt: NATUZYM AP, Art.-Nr. 5099/1 und 5099/2

Beschreibung

- Lebensmittelenzym-Zubereitung aus *Aspergillus niger* (Protease, IUB 3.4.2x.xx) für den Abbau von Eiweiß bei der Herstellung von klaren Muttersäften und Konzentraten aus Steinobst
- Aussehen: bräunliche Flüssigkeit
- Geruch: schwach, rein nach Fermentationsprodukt
- Zusammensetzung: Wasser, Enzymeiweiß, Glycerin

Durchschnittsanalyse

- proteolytische Aktivität (APU/g): 500
- Dichte (g/ml): 1,1-1,2
- Schwermetalle (ppm): <30
- Blei (ppm): <5
- Arsen (ppm): <1
- aerobe Gesamtkeimzahl (pro g): < 5 x 10⁴
- Coliforme Keime (pro g): < 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.
- enthält keine Roh- oder Hilfsstoffe tierischer Herkunft oder Ethanol.
- enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.

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

ppa. M. Heil

-QM-