

Produktspezifikation

Produkt: Pektinase OM, Art.-Nr. 5016 und 5017

Beschreibung

- Lebensmittelenzym-Zubereitung (Pektinase, IUB 4.2.2.10) aus *Aspergillus niger* für die Klärung von Fruchtsaft und -wein sowie für die Verflüssigung von Kernobstmaischen
- Aussehen: klare, braune Flüssigkeit
- Geruch: schwach, rein nach Fermentationsprodukt
- Zusammensetzung: Wasser, Glycerin, Enzymeiweiß, Natriumbenzoat, Kalium-sorbat

Durchschnittsanalyse

- | | |
|--|---|
| • pektinolytische Aktivität (PLU/g): >75 | • aerobe Gesamtkeimzahl (/g): < 5 x 10 ⁴ |
| • Dichte (kg/L): 1,1-1,2 | • Schimmelpilze (pro g): <30 |
| • Schwermetalle, gesamt (ppm): <30 | • Coliforme Keime (pro g): < 30 |
| • Blei (ppm): <5 | • Escherichia coli (pro 25g): keine |
| • Arsen (ppm): <3 | • 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 aus einem nicht GMO gewonnenes Enzym gemäß VO (EG) Nr. 2018/848 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 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-