

PRODUCT DESCRIPTION - PD 216021-15.0RU

Alphalase® NP

Данные графиков получены в результате лабораторных исследований и не всегда полностью отражают работу фермента в реальных условиях технологического процесса. Поэтому рекомендуется определять в конкретных местных технологических условиях

Микробиологическая спецификация

ОМЧ	< 10000 /мл
Колиформы	< 30/ml
E. coli	отсутствуют в 25/ml
Сальмонелла	отсутствуют в 25/ml
Лактобактерии	< 10/ml
Дрожжи	< 100/ml
Плесень	< 100/ml
Антибиотическая активность	negative by test

Содержание тяжёлых металлов

Мышьяк (As)	< 3 мг/кг
Свинец (Pb)	< 5 мг/кг
Тяжелые металлы (по Pb)	< 30 мг/кг

Пищевая и энергетическая ценность

(примерные показатели на 100 г)

Энергетическая ценность	208/869 кКал/кДж
Белок	less than 5 г
Жир	< 1 г
Углеводы	45-55 г
Влажность	42-52 г
Зола	less than 5 г

Условия хранения

Хранить в сухом и прохладном месте при максимальной температуре 10°C/ 50°F. Избегать попадания прямых солнечных лучей.

Упаковка

Пластиковая канистра по 28 кг
Пластиковая бочка по 225 кг
Полиэтиленовый контейнер по 1125 кг.

Чистота и юридический статус

Alphalase® NP соответствует всем спецификациям, установленным Объединённым Экспертным Комитетом ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA), Пищевым Химическим Кодексом и признан безопасным (GRAS) в США. При использовании в качестве технологической добавки под кодом 21 CFR 101.00 может быть освобожден от требований нанесения специальной маркировки FDA, и обычно не маркируется

Alphalase® NP одобрена для применения в пищевой промышленности в большинстве стран. Однако, касательно легитимности применения продукта в конкретном географическом регионе, следует руководствоваться регламентирующей нормативной базой по месту применения продукта, так как положения пищевого законодательства о применении ферментов различаются от страны к стране. По дополнительному запросу предоставляется информация о юридическом статусе продукта

PRODUCT DESCRIPTION - PD 216021-15.0RU

Alphalase® NP

Описание

Alphalase® NP ферментный препарат нейтральной протеазы полученный из *Vacillus amyloliquefaciens*.

Область применения

Пивоварение.

Потенциальные преимущества

- Позволяет применять высокие концентрации несоложенных добавок
- Увеличивает количество растворенного белка (FAN)

Дозировка

Типичный уровень дозировки

В затор 0,1-0,3 кг/MT засыпи

Рекомендации по применению

Alphalase® NP может быть добавлена в заторный чан во время или сразу после подачи зерна.

Состав

Alphalase® NP состоит из:

- | | |
|-----------------|-----------|
| • Вода | 39 - 46 % |
| • глицерин | 35 - 45 % |
| • Сорбитол | 5 - 15 % |
| • Bacillolysin | 5 - 10 % |
| • Хлорид натрия | 1,0 % |

Физические/ химические спецификации

Физическая форма

Жидкость

Плотность

1,15 - 1,21 kg/l

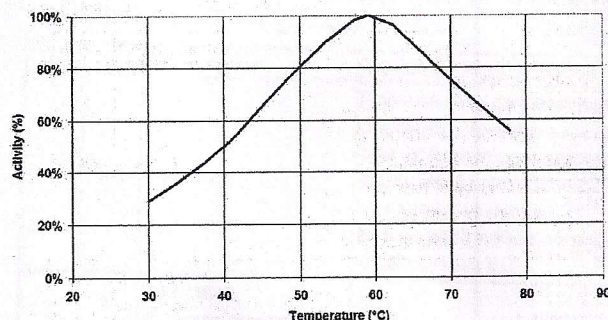
Активность

Мин 1600 AZO

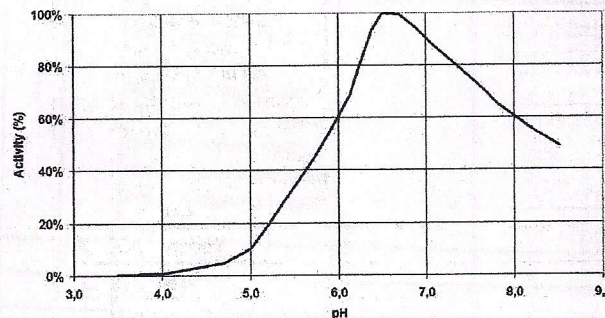
pH

Report

Influence of temperature on activity



Influence of pH on activity



Информация, содержащаяся в этой публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках и является, по нашему убеждению, абсолютно надёжной. Однако потребители должны провести свои собственные испытания, чтобы определить пригодность нашей продукции для их конкретных целей и правовой статус предполагаемого применения нашей продукции. Утверждения, высказанные здесь, ни в коем случае не следует рассматривать как какие-либо гарантийные обязательства, выраженные прямо или косвенно, также не могут быть предъявлены никакие претензии в

PRODUCT DESCRIPTION - PD 216021-15.0RU

Alphalase® NP

Меры безопасности при использовании продукта

Ферменты - это белки. Воздействие ферментов может вызвать респираторную аллергию при многократном воздействии. Рекомендовано использовать ферментные препараты в проветриваемых помещениях и/или закрытых процессах. Во время открытого применения рекомендуется использовать средства защиты органов дыхания. Просмотрите паспорт безопасности (MSDS) или свяжитесь с компанией DuPont для получения дополнительной информации о безопасном обращении с ферментными препаратами.

Кошерный продукт

Alphalase® NP сертифицирован как кошерный продукт (парве) Союзом Ортодоксальных Еврейских Конгрегаций Америки

Метод производства

Ферменты производятся путем культивации микроорганизмов, которые не присутствуют в конечном продукте. Микроорганизмы, участвующие в процессе производства ферментного препарата, не подвергались генетической модификации.

Аллергены

В приведённой ниже таблице дан перечень продуктов, используемых в качестве добавленных компонентов, которые являются аллергенами, равно как и их производные (согласно Закону США о пищевых аллергенах и защите потребителя 2004 г. и Директиве 2000/13/ЕС):

ДА	НЕТ	Аллергены	Описание компонентов
	(X)	Пшеница	Глюкоза (при ферментации)* Сорбитол. Уровень ниже 5 ppm согласно проведенным анализам ELISA. Данный компонент исключен из списка аллергенов согласно требованиям EU.
	X	Злаковые, содержащие глютен	
	X	Ракообразные	
	X	Яйца	
	X	Рыба	
	X	Арахис	
	(X)	Соевые	Соя (при брожении)*
	X	Молоко (в т.ч. лактоза)	
	X	Орехи, включая миндаль, лесной орех, кешью, бразильский орех, австралийский орех, грецкий орех, орех пекан, фисташковый орех, кедровый орех и каштан.	
	X	Сельдерей	
	X	Горчица	
	X	Кунжут	
	X	Диоксид серы и соли сернистой кислоты (> 10 мг/кг)	
	X	Люпин	
	X	Моллюски	
	X	Натуральный каучук	

Информация, содержащаяся в этой публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках и является, по нашему убеждению, абсолютно надёжной. Однако потребители должны провести свои собственные испытания, чтобы определить пригодность нашей продукции для их конкретных целей и правовой статус предполагаемого применения нашей продукции. Утверждения, высказанные здесь, ни в коем случае не следует рассматривать как какие-либо гарантийные обязательства, выраженные прямо или косвенно, также не могут быть предъявлены никакие претензии в