

\*Афлатоксин В1, охратоксин А, стеригматоцистин, Т-2 токсин, зеараленон.

**Содержание тяжёлых металлов**

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

**Питательная ценность**

(примерные показатели на 100 г)

Энергетическая ценность	170/ 730 кКал/кДж
Белки	16-20 г
Жир	< 1 г
Углеводы	20-30 г
Влажность	35-45 г
Зола	< 5 г

**Условия хранения**

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

**Упаковка**

- Пластиковое ведро по 28 кг
- Пластиковая бочка по 225 кг
- Полиэтиленовый контейнер по 1125 кг.

**Чистота и юридический статус**

DIAZYME® FA соответствует всем спецификациям, установленным Объединённым Экспертным Комитетом FAO/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.

DIAZYME® FA одобрен 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.

**Меры безопасности при использовании продукта**

Избегайте ненужного контакта с ферментными препаратами. В случае утечки или пролива, промойте водой. Дополнительная информация содержится в Инструкции по безопасности.

**Кошерный статус**

DIAZYME® FA сертифицирован как кошерный продукт Союзом Ортодоксальных Еврейских Конгрегаций Америки.

**ГМО Статус**

Микроорганизмы, используемые для производства DIAZYME® FA, были получены традиционным путем без применения техники генной модификации.

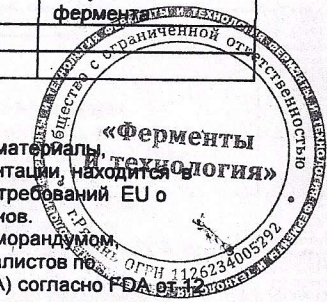
**Содержание аллергенов**

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
	(X)	Злаковые, содержащие клейковину	Глюкоза (при ферментации)
	X	Ракообразные	
	X	Яйца	
	X	Рыба	
	X	Арахис	
	(X)	Соевые	Соевый гидролизат (при ферментации)
	X	Молоко (в т.ч. лактоза)	
	X	Орех	
	X	Сельдерей	
	X	Горчица	
	X	Кунжут	
X		Диоксид серы и соли сернистой кислоты (>10 мг/кг)	Метабисульфит натрия используется во время процесса получения ферментов
	X	Люпин	
	X	Моллюски	

\* Компания Даниско считает, что материалы, используемые в процессе ферментации, находятся в рамках закона US и введенных требований EU о классификации пищевых аллергенов. Данная позиция согласуется с меморандумом, выпущенным Ассоциацией специалистов по Технологическим Ферментам (ETA) согласно FDA от сентября 2005.

А также резюмированной позицией Европейской Комиссии, высказанной перед Ассоциацией Производителей Ферментных Продуктов (AMFEP)



Информация, которая содержится в данной публикации, основана на наших собственных исследованиях и разработках, и по нашей информации является надежной. Пользователи должны, тем не менее, проводить свои собственные испытания для определения применимости нашей продукции для их специфических целей применения. Утверждения, содержащиеся здесь, не подлежат рассмотрению в качестве гарантии любого рода, в выраженной или скрытой форме, и никакие претензии по ответственности за нарушение каких либо патентов к рассмотрению не принимаются.

\*Афлатоксин В1, охратоксин А, стеригматоцистин, Т-2 токсин, зеараленон.

### Содержание тяжёлых металлов

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

### Питательная ценность

(примерные показатели на 100 г)

Энергетическая ценность	170/ 730 кКал/кДж
Белки	16-20 г
Жир	< 1 г
Углеводы	20-30 г
Влажность	35-45 г
Зола	< 5 г

### Условия хранения

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

### Упаковка

Пластиковое ведро по 28 кг  
 Пластиковая бочка по 225 кг  
 Полиэтиленовый контейнер по 1125 кг.

### Чистота и юридический статус

DIAZYME® FA 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.

DIAZYME® FA одобрен 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.

### Меры безопасности при использовании продукта

Избегайте ненужного контакта с ферментными препаратами. В случае утечки или пролива, промойте водой. Дополнительная информация содержится в Инструкции по безопасности.

### Кошерный статус

DIAZYME® FA сертифицирован как кошерный продукт Союзом Ортодоксальных Еврейских Конгрегаций Америки.

### ГМО Статус

Микроорганизмы, используемые для производства DIAZYME® FA, были получены традиционным путем без применения техники геной модификации.

### Содержание аллергенов

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
	(X)	Злаковые, содержащие клейковину	Глюкоза (при ферментации)
	X	Ракообразные	
	X	Яйца	
	X	Рыба	
	X	Арахис	
	(X)	Соевые	Соевый гидролизат (при ферментации)
	X	Молоко (в т.ч. лактоза)	
	X	Орех	
	X	Сельдерей	
	X	Горчица	
	X	Кунжут	
X		Диоксид серы и соли сернистой кислоты (>10 мг/кг)	Метабисульфит натрия используется во время процесса получения фермента
	X	Люпин	
	X	Моллюски	

\* Компания Даниско считает, что материалы, используемые в процессе ферментации, находятся в рамках закона US и введенных требований EU о классификации пищевых аллергенов. Данная позиция согласуется с меморандумом, выпущенным Ассоциацией специалистов по Технологическим Ферментам (ETA) согласно FDA от 12 сентября 2005. А также резюмированной позицией Европейской Комиссии, высказанной перед Ассоциацией Производителей Ферментных Продуктов (AMFEP)