

Specifikace výrobku Distizym[®] FM

Výrobek:	Distizym[®] FM
Popis:	Distizym [®] FM je speciální enzym k nakvácení ovocných lihovarnických rmutů.
Vzhled:	světle hnědá kapalina.
Pach:	typický
Biologický původ:	Aspergillus niger*
Aktivita:	Pektináza EINECS-číslo: 232-885-6 IUB-číslo: 3.2.1.15 CAS-číslo: 9032-75-1
Použití:	K optimálnímu nakvácení lihovarnických rmutů z bobulovitého a peckovitého ovoce.
Způsob přípravy:	Kontrolovaná fermentace na přírodních surovinách s přidáním vybraných živin, všechny substance v potravinové kvalitě. Po fermentaci se enzymy extrahují vodou a/resp. se enzymatický roztok oddělí od mycelia, koncentruje se, stabilizuje a/nebo konzervuje, filtruje a standardizuje.
Standardizační prostředek:	žádný nepřirazen
Stabilizační prostředek:	chlorid draselný a/nebo glycerin, v potravinové kvalitě
Konzervační prostředek:	benzoat sodný, v potravinové kvalitě

Výrobce / Dodavatel:
Erbslöh Geisenheim Getränketechnologie
GmbH & Co. KG
Erbslöhstr. 1, D-65366 Geisenheim
Telefon: +49-6722 708-0
Telefax: +49-6722 6098

Dovozce / Dodavatel:
Proneco s.r.o.,
Klentnice 78, PSC 692 01
Telefon: +420 515551300

Čistota: Distizym® FM odpovídá všeobecné specifikaci pro enzymy používané v potravinách**.

Chemická čistota:

Arsen (As): < 3 ppm
Olovo (Pb): < 5 ppm
Těžké kovy celkem: < 30 ppm, počítáno jako olovo

Mikrobiologická čistota:

Celkový počet zárodků: < 5 x 10⁴ / g
Koliformní semena: < 30 / g
E. coli: negativní ve 25 g
Salmonely: negativní ve 25 g
Antibakteriální aktivita: negativní při testu
Mycotoxin: negativní při testu

Kontrola výroby a kvality: Uskutečňuje se v laboratoři fy. Erbslöh a odpovídá požadavkům AMFEP***.

Kontrola aktivity: Uskutečňuje se v laboratoři fy. Erbslöh podle metod analýzy fy. Erbslöh.

Skladování: Chlazený při teplotách 0-10 °C

Skladovací odolnost: Max. 10%-ní ztráta během 12 měsíců při skladovací teplotě nižší, než je doporučená teplota skladování.

* viz AMFEP: www.amfep.org: Enzymy: List of enzymes

** viz FCC IV: publikováno JECFA (Společný výbor expertů pro potravinářské aditiva), FAO (Organizace pro výživu a zemědělství) / WHO (Světová zdravotnická organizace) a FCC IV (Potravinářský chemický kodex IV)

** viz AMFEP: www.amfep.org: publikace: Obecné aspekty mikrobiálních potravinových enzymů, Správná výrobní praxe při výrobě mikrobiálních potravinových enzymů

Výrobce / Dodavatel:
Erbslöh Geisenheim Getränketechnologie
GmbH & Co. KG
Erbslöhstr. 1, D-65366 Geisenheim
Telefon: +49-6722 708-0
Telefax: +49-6722 6098

Dovozce / Dodavatel:
Proneco s.r.o.,
Klentnice 78, PSČ 692 01
Telefon: +420 515551300