

## CHY-MAX® Extra

Termékismertető

### Leírás

A CHY-MAX® Extra tiszta kimozin enzim, melyet elmerített fermentációval állítanak elő, növényi szubsztrátumon, az *Aspergillus niger* var. *awamori* segítségével. Az *Aspergillus niger* var. *awamori*-t a folyamat során zárt rendszerben tartják és a végtermékben nincs jelen. A termék a kappa-kazeinre kifejezetten specifikus tejalvasztó enzimet tartalmaz, nagyon jó alvadékképződést biztosítva. Az aktív tejalvasztó enzim a kimozin (EC 3.4.23.4).

Termékszám:	117505	Tárolási hőmérséklet::	0 – 8°C
Kiszerezés:	20L	Tárolási feltételek:	Fénytől védve. Eredeti, zárt csomagolásban.
Típus:	Marmonkanna		

### Minőségmegőrzési idő

12 hónap a felszabadítástól számítva, a javasoltaknak megfelelő tárolási körülmények között. A minőségmegőrzési idő a felnyitás után 3 hónapra korlátozódik, feltéve, hogy a terméket a javasolt tárolási körülményeknek megfelelően tárolták.

### Szállítási feltételek

A terméket -5°C és +20°C közötti hőmérsékleten kell szállítani, maximum 7 napos szállítási idővel ezen az intervallumon kívül. Hosszas hőhatás befolyásolhatja a termék minőségmegőrzési idejét és aktivitását.

### Szabadalmi információ\*

Szabadalmaztatott

### Felhasználás

A CHY-MAX® Extra bármilyen sajt fajta készítéséhez felhasználható: kemény, félkemény, lágy, penésszel érő, alacsony zsírtartalmú és alapanyagul szolgáló sajtok készítéséhez.

### Ajánlott adagolás

30-60 IMCU/L tej

Az oltó korrekt adagolása a következő tényezőktől függ: sajt fajta, a sajttej hőmérséklete és pH-ja, a kultúra jellegzetességei, és a CaCl<sub>2</sub> és NaCl adagolása. Ezek a tényezők országonként, üzemenként és naponként változhatnak. Emiatt a pontos adagolást a helyi sajátosságoknak megfelelően kell optimalizálni.

### Használati utasítás

Melegítsük a tejet a kívánt beoltási hőmérsékletre. Felhasználás előtt ajánlott 1 rész tejtöltő feloldása 5-15 rész vízben. A hígításhoz használt víz legyen klórmentes, pH-ja legyen <6,4. Ha a pH és a klór nem ellenőrizhető, javasoljuk 80% hideg víz elkeverését 20% hideg tejjel, majd az oldat felhasználható a hígításhoz. A hígított tejtöltőt azonnal a tejhez kell adni, és 2-3 perces keveréssel alaposan el kell oszlatni.

### Összetétel

Víz, nátrium-klorid, nátrium-benzoát E211 (<0,5%), kimozin

### Specifikáció

#### Jellemzők

Átlagos aktivitás: 600 IMCU/ml      Garantált aktivitás: >=570,0 IMCU/ml  
A garantált aktivitás a minőségmegőrzési idő végén mért minimum aktivitás.

**CHY-MAX® Extra**

## Termékismertető

Enzim típusa:	Fermentációval előállított kimozin enzim	Kimozin:	100%
---------------	------------------------------------------	----------	------

**Fizikai jellemzők**

Szín:	Színtelentől borostyánszínig	Forma:	Folyadék
Oldhatóság:	Vízben oldódik	Illat:	Jellegzetes
pH:	5,50 – 6,00	Sűrűség:	1,08 – 1,12

A termék színe gyártásonként változhat. Ez nincs befolyással az aktivitásra.

**Összetétel:**

Nátrium-klorid (w/v):	>=10,0%	Nátrium-benzoát (w/v):	<=0,5%
-----------------------	---------	------------------------	--------

**Mikrobiológiai minőség:**

Aerob csírszám:	<100 cfu/ml	Élesztő és penész:	<1 cfu/ml
Coliform baktériumok:	<1 cfu/ml	Escherichia coli:	25 ml-ben nincs jelen
Salmonella spp.:	25 ml-ben nincs jelen	Listeria	25 ml-ben nincs jelen

Anaerob szulfid-redukálók:	<1 cfu/ml	monocytogenes:	
		Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok:	1 ml-ben nincs jelen

**Megfelelőség**

Amiláz:	Kimutatási határérték alatt	Lipáz:	Kimutatási határérték alatt
---------	-----------------------------	--------	-----------------------------

Az amiláz és a lipáz tesztelése 100 IMCU-ban történik.

**Megjegyzések**

A vizsgálati módszerek kérésre elérhetőek.

Fermentációval előállított enzimjeinket a JECFA enzimekre vonatkozó általános specifikációi szerint tesztelik a releváns mikotoxinokra és metabolitokra.

A termék megfelel az élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó közös FAO-WHO szakértői bizottság (JECFA) által az élelmiszer-minőségű enzimekhez ajánlott tisztasági kritériumoknak, és a Food Chemical Codex (FCC) nehézfém-specifikációinak ólomra ( $\leq 5$  ppm), kadmiumra ( $\leq 0,5$  ppm), higanyra ( $\leq 0,5$  ppm) és arzénre ( $\leq 3$  ppm).

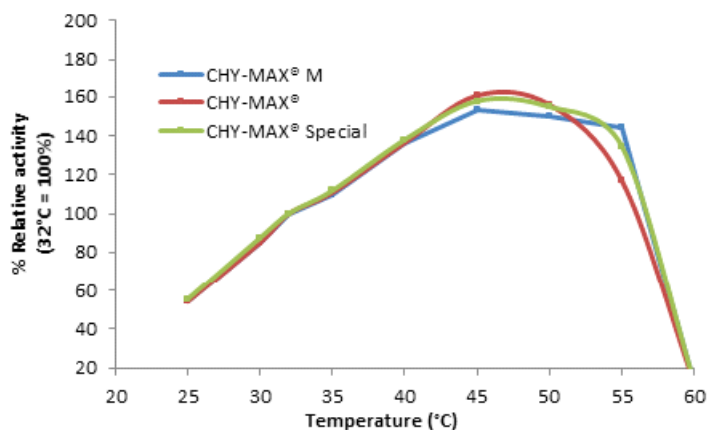
**Technikai adatok****Hőmérséklet**

A különböző enzimek relatív aktivitása a hőmérséklettől függ. Ennél a terméknel a hőmérsékleti optimum kb. 36-40°C.

A hőmérséklet hatása az alvasztó aktivitásra

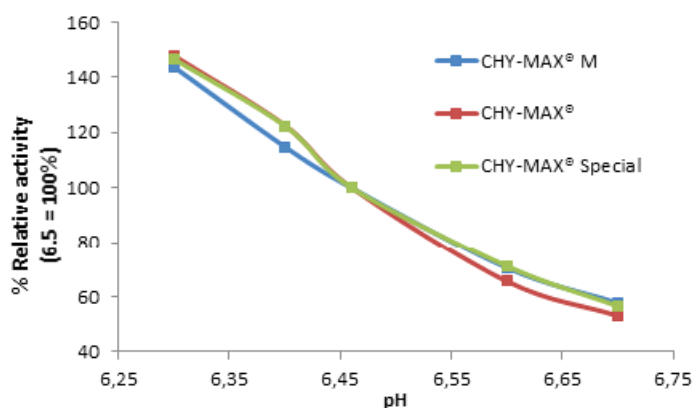
## CHY-MAX® Extra

### Termékismertető



### pH

A tejalvasztó aktivitása pH-függő; minél alacsonyabb a pH, annál magasabb az aktivitás.  
A pH hatása az alvasztó aktivitásra



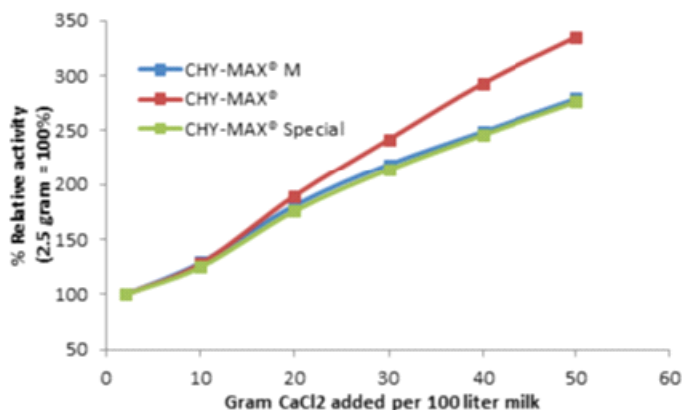
### Kalcium

Kalcium adagolása emeli a tejtöltő aktivitását, a pH csökkenésének köszönhetően, és az alvadásra is hatással van.  
A kalcium-klorid túlzott használata keserű ízt vihet a sajtba.

Kalcium-klorid hatása az alvasztó aktivitásra

## CHY-MAX® Extra

### Termékismertető



#### Stabilitás

Savóban mért maradék tejvalasztó-aktivitás, 15 másodperces, >6,0 pH-nál, 72°C-on végzett pasztörizációt követően:

NATUREN® Stabo	> 5%	HANNILASE® XP	< 1%	CHY-MAX®	< 1%
NATUREN® Stamix	> 2%	HANNILASE® L	> 30%	CHY-MAX® M	< 1%
NATUREN® Premium	< 2%	THERMOLASE®	< 1%	CHY-MAX® Special	< 1%
NATUREN® Extra	< 2%	MICROLANT® Supreme	< 1%	CHY-MAX® Supreme	< 1%

#### Technikai szolgáltatás

A Chr. Hansen Alkalmazástechnikai és Termékfejlesztési Laboratóriumai és alkalmazottai az Ön szolgálatára állnak, ha további információkra lenne szüksége.

#### Étrendi információ:

**Kóser:** Kóser Pareve termék, nem beleértve a passover  
**Halal:** igazolt  
**Vegetáriánus:** igen

#### Kezelési óvintézkedések

Részletes információkért kérjük keresse a biztonságtechnikai adatlapot. Az enzimek érzékenységet okozhatnak belégzéskor és irritációt bőrrel érintkezve. Az érzékenység megelőzhető személyi védelem alkalmazásával, mint pl. kesztyű, védőszemüveg és légzésvédő. További útmutatásért keresse a Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products (AMFEP) által publikált útmutatót a mikrobiális enzimek biztonságos kezeléséről és az Enzyme Technical Association (ETA) útmutatóját az enzimek biztonságos használatáról.

A termék csomagolóanyaga veszélyes hulladékként kell ártalmatlanítani. Alternatív megoldásként, vagy nem EU országok esetén a csomagolóanyag kezelhető normál hulladékként, bő vízzel történő öblítést követően, ami biztosítja hogy ne legyenek enzimaradékok.

#### Szabályozás:

A termék megfelel a Jecfa (FAO/WHO) és FCC élelmiszer minőségű enzimekhez javasolt specifikációinak. Az élelmiszergyártáshoz alkalmazott enzimek felhasználását az általános élelmiszerjog és az EU 1332/2008. sz. rendelete

## CHY-MAX® Extra

### Termékismertető

szabályozza. Viszont az első pozitív lista kiadása csak pár éven belül várható. A szabályozási szituáció mindaddig változatlan. Az enzim biztonságosságát megállapították és dokumentálták, és így az enzim gyártási segédanyagként alkalmazható mindazokban az országokban melyekben az engedélyeztetésnek nincsenek speciális feltételei. Az EU területén ez jelenleg Dánia és Franciaország kivételével – melyeknek saját nemzeti engedélyeztetési rendszerük van - az összes többi országot jelenti.

A termék élelmiszerekben való felhasználásra készült.

### Jelölés

Az enzimeket, mint gyártási segédanyagok, általában nem szükséges a végtermék címkéjén feltüntetni. Viszont mindig nézzünk utána a helyi szabályozásnak és a végtermék helyi címkézési szabványainak.

### Védjegyek

Terméknevek, koncepciók, logók, márkanevek és más, ebben a dokumentumban említett védjegyek a Chr. Hansen A/S vagy leányvállalatának tulajdonát képezik, vagy licencengedély alapján használják őket – legyenek akár nagybetűvel, félkövér írással, ® vagy TM szimbólumokkal jelöltek vagy sem. Előfordulhat, hogy a dokumentumban megjelenő védjegyek az Ön országában nincsenek regisztrálva, esetleg még a ® szimbólummal jelöltek sem.

### \*Szabadalmak

EP 0429490, US 6509171, US 5840570, CA 1333777, US 5364770, US 6103490, US 5578463, US 6004785, US 6379928, US 6171817, EP 0429628, FI 0110124, US 5679543, US 6130063, CA 2034487, AU 627334, JP 3153234, EP0477280, FI 10053. További szabadalmak bejelentés alatt.

**CHY-MAX® Extra**

Termékismertető

**GMO információ**

Az Európai Unió alábbiakban említett szabályozásával összhangban

a CHY-MAX® Extra nem minősül GM (genetikailag módosított) élelmiszernek\*.

Az uniós irányelv értelmében CHY-MAX® Extra vagy a vele készített élelmiszer GM-címkézése nem szükséges.\*\* Sőt, a termék nem tartalmaz GM-címkézendő nyersanyagot.

*\*Az Európai Parlament és a Tanács 1829/2003/EK rendelete (2003. szeptember 22.) a géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról*

*\*\*AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1830/2003/EK RENDELETE (2003. szeptember 22.) a géntechnológiával módosított szervezetek nyomkövethetőségéről és címkézéséről, és a géntechnológiával módosított szervezetekből előállított élelmiszer- és takarmánytermékek nyomkövethetőségéről, valamint a 2001/18/EK irányelv módosításáról.*

*Kérjük, vegye figyelembe hogy a fenti információ nem foglalja magában sem azt, hogy a termék felhasználható, sem pedig, hogy külsőleges tanúsítvánnyal rendelkezik „bio” vagy „GMO-mentes” jelölésű élelmiszerekhez vagy takarmányokhoz. Ezeknek a jelöléseknek a követelményei országonként változhatnak. Kérjük, vegye fel velünk a kapcsolatot további információkért.*

**Allergén információ**

A gyakori allergének listája az USA Élelmiszerallergének címkézési és fogyasztóvédelmi törvénye (2004 FALCPA) és az 1169/2011/EK rendelet és későbbi módosításai szerint	Jelen van, mint összetevő
Glutént* tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza, vagy ezek hibrid változatai) vagy azokból készült termékek	Nem
Rákfélék és azokból készült termékek	Nem
Tojás és abból készült termékek	Nem
Halak és azokból készült termékek	Nem
Földimogyoró és abból készült termékek	Nem
Szójabab és abból készült termékek	Nem
Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)	Nem
Diófélék* és azokból készült termékek	Nem
<b>Allergének listája csak az 1169/2011/EK rendelet szerint</b>	
Zeller és abból készült termékek	Nem
Mustár és abból készült termékek	Nem
Szezám és abból készült termékek	Nem
Csillagfürt és abból készült termékek	Nem
Puhatestűek és abból készült termékek	Nem
Kéndioxid és SO <sub>2</sub> -ben kifejezett szulfitek (hozzáadott) 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben	Nem

\* Kérjük olvassa el a 1169/2011/EK rendelet II. Mellékletét a gyakori allergének jogi meghatározásához, lásd az uniós joganyagban: [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)