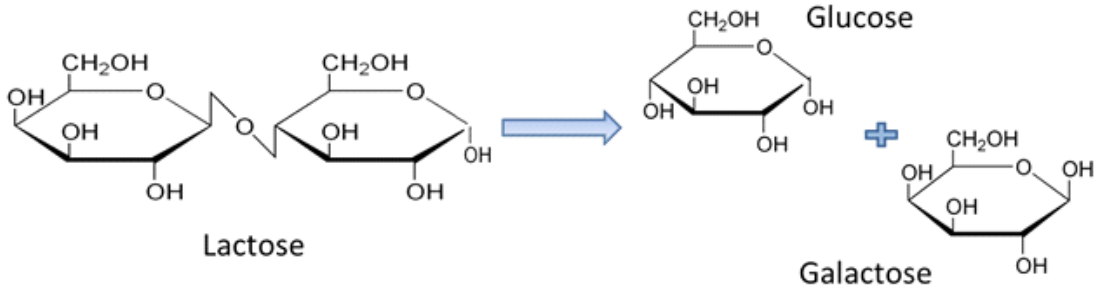
Ha-Lactase 5200

Termékismertető

Leírás

A Ha-lactase erősen tisztított és standardizált folyékony, neutrális ß-galactosidase (laktáz) enzim, melyet elmerített fermentációval állítanak elő, növényi szubsztrátumon a *Kluyveromyces lactis* élesztő kiválasztott törzsének segítségével. A *Kluyveromyces lactist* a folyamat során zárt rendszerben tartják, és a végtermékben nincs jelen. A termék a laktózt glükóz és galaktóz keverékére hidrolizálja.



Termékszám:	450804	450812	**Tárolási hőmérséklet::**	0 – 8°C
Kiszerelés:	5 liter	6x1 kg	**Tárolási feltételek:**	Fénytől védve. Eredeti, zárt csomagolásban.
Típus:	kanna	palackok dobozban		

Minőségmegőrzési idő

24 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

Környezeti hőmérsékleten. Ha a tranzitidő 7 napnál hosszabb, szállítsuk a terméket 2 és 8°C közötti hőmérsékleten.

Felhasználás

A Ha-lactase 5200 különböző tejbázisú termékekhez használható, mint pl. tej, tejszín, fermentált termékek, sajtok, savóitalok, savó/savó permeátum, dulce de leche, jégkrém és más desszertek. A termék alkalmas:

- Laktózmentes/csökkentett laktóztartalmú termékekhez (laktóz-malabszorpció/intolerancia)
- Édes íz növelése a kalória növelése nélkül
- Hozzáadott cukor, aromák mennyiségének csökkentése
- Termékmegjelenés/stabilitás javítása a laktóz kristályosodásának megelőzésével
- Termékjellemzők javítása (pl. jégkrém kanalazhatóbb)

Ajánlott adagolás

500-15000 NLU/L tej

A laktáz hidrolízis közbeni aktivitását befolyásolja tej/alapanyag összetétele és megelőző kezelése. Az adagolás a kiinduló laktózkoncentrációtól függ. Mivel a kalcium és a nátriumionok gátolhatják az enzimet, ajánlott a sűrített tej vagy dulce de leche jellegű termékeket még a bepárlás előtt kezelni laktáz enzimmel. Fermentált tejtermékek gyártásánál a pasztörizáció hőmérséklete befolyásolja az enzimatikus aktivitást az azt követő fermentáció során. Magas hőmérsékleten végzett pasztörizációval (95°C) lehet biztosítani a legoptimálisabb szubsztrátumot.

Az itt közzétett információ legjobb tudásunk szerint helyes és pontos és az itt bemutatott termék nem sérti harmadik fél szellemi tulajdonjogát. A termék folyamatban lévő, vagy kiadott szabadalmakkal, regisztrált vagy nem regisztrált védjegyekkel, vagy hasonló szellemi tulajdonjogokkal védett lehet. Minden jog fenntartva.

Ha-Lactase 5200

Termékismertető

Használati utasítás

A felhasználási javaslat nagymértékben függ az alkalmazástól. Alkalmazási javaslatok kérésre elérhetőek.

Összetétel

Glicerol (E 422) víz, béta-galaktozidáz

Specifikáció

Jellemzők

Átlagos aktivitás:	5200 NLU/g	Garantált aktivitás:	>=4800 BLU/g

A garantált aktivitás a minőségmegőrzési idő végén mért minimum aktivitás.

Enzim típusa:	Laktáz	Enzimatikus összetétel:	100% béta-galaktozidáz

Fizikai jellemzők

Szín:	Világosbarna	Forma:	Folyadék
Oldhatóság:	Vízben oldódik	Illat:	Jellegzetes
pH:	6,50 – 8,00	Sűrűség:	1,10 – 1,20

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

Összetétel:

Glicerol %:	>= 45,0 %

Mikrobiológiai minőség:

Aerob csíraszám:	<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 monocytogenes:	25 ml-ben nincs jelen
Anaerob szulfit-redukálók:	<1 cfu/ml	Koaguláz-pozitív sztafilokokkuszok:	1 ml-ben nincs jelen

Megfelelőség

Proteáz mellékaktivitás PU/g:	<= 35,00 PU/G

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 (≤ 5 ppm), kadmiumra (≤ 0,5 ppm), higanyra (≤ 0,5 ppm) és arzénre (≤ 3 ppm).

Technikai adatok

Hőmérséklet

A hidrolízis kívánt foka beállítható a reakcióhoz szükséges hőmérséklet, idő és enzimadagolás megválasztásával. Az optimális hőmérséklet 35-45°C között van. Az enzim 50°C feletti hőmérsékleten denaturálódni kezd, és 72°C-on 15 mp-ig végzett pasztörizációt követően inaktiválódik.

Az itt közzétett információ legjobb tudásunk szerint helyes és pontos és az itt bemutatott termék nem sérti harmadik fél szellemi tulajdonjogát. A termék folyamatban lévő, vagy kiadott szabadalmakkal, regisztrált vagy nem regisztrált védjegyekkel, vagy hasonló szellemi tulajdonjogokkal védett lehet. Minden jog fenntartva.

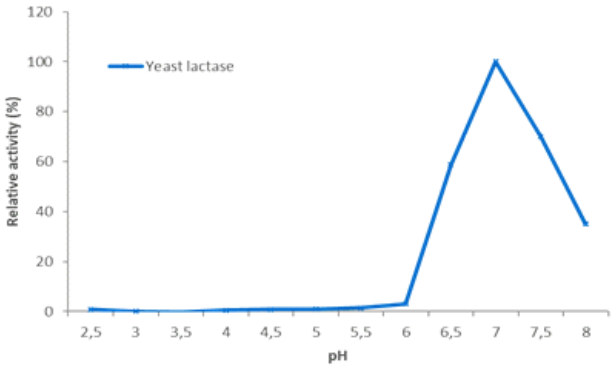
Ha-Lactase 5200

Termékismertető

pH

A Ha-lactase neutrális laktáz enzim, 6,0 és 7,0 közötti pH-optimummal. Az enzim aktivitása szignifikánsan gátolt 5,5-es pH alatt.

Az alábbi ábra a pH laktáz-aktivitásra gyakorolt hatását illusztrálja, savó-permeátum szubsztrátum felhasználásával.
Hőm.: 40°C, adagolás: 800 NLU/L, szubsztrátum: savó permeátum (5% laktóz)



Technikai szolgáltatás

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

Étrendi információ:

Kóser:	Kóser Dairy termék, nem beleértve a passovert
Halal:	igazolt
Vegetáriánus:	igen
VLOG:	megfelel

Kezelési óvintézkedések

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

Az EU szabályozása szerint a termék csomagolóanyagát 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 enzimmaradékok.

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 szabályozza. Dánia és Franciaország esetében további követelmények alkalmazása lehetséges.

A termék élelmiszerekben való felhasználásra készült.

Az itt közzétett információ legjobb tudásunk szerint helyes és pontos és az itt bemutatott termék nem sérti harmadik fél szellemi tulajdonjogát. A termék folyamatban lévő, vagy kiadott szabadalmakkal, regisztrált vagy nem regisztrált védjegyekkel, vagy hasonló szellemi tulajdonjogokkal védett lehet. Minden jog fenntartva.

Ha-Lactase 5200

Termékismertető

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.

Kiegészítő információ

A következő alkalmazási javaslatok állnak rendelkezésre:

- Ha-lactase™ - Tej
- Ha-lactase™ - Joghurt
- Ha-lactase™ - Jégkrém

MTKI KFT.

Az itt közzétett információ legjobb tudásunk szerint helyes és pontos és az itt bemutatott termék nem sérti harmadik fél szellemi tulajdonjogát. A termék folyamatban lévő, vagy kiadott szabadalmakkal, regisztrált vagy nem regisztrált védjegyekkel, vagy hasonló szellemi tulajdonjogokkal védett lehet. Minden jog fenntartva.

Ha-Lactase 5200

Termékismertető

GMO információ

Az Európai Unió alábbiakban említett szabályozásával összhangban

a Ha-lactase nem minősül genetikailag módosított élelmiszernek*.

Az uniós irányelv értelmében a Ha-lactase 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 nyomonkövethetőségéről és címkézéséről, és a géntechnológiával módosított szervezetekből előállított élelmiszer- és takarmánytermékek nyomonkövethetőségéről, 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
Allergének listája csak az 1169/2011/EK rendelet szerint	
Zeller és abból készült termékek	Nem
Mustár és abból készült termékek	Nem
Szezámmag és abból készült termékek	Nem
Csillagfürt és abból készült termékek	Nem
Puhatestűek és abból készült termékek	Nem
Kéndioxid és SO_2-ben kifejezett szulfitok (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*

Az itt közzétett információ legjobb tudásunk szerint helyes és pontos és az itt bemutatott termék nem sérti harmadik fél szellemi tulajdonjogát. A termék folyamatban lévő, vagy kiadott szabadalmakkal, regisztrált vagy nem regisztrált védjegyekkel, vagy hasonló szellemi tulajdonjogokkal védett lehet. Minden jog fenntartva.