

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ
MAYOZYME 9000 L

Leírás	A MAYOZYME 9000 L tojásfehérjéből nyert lizozim enzim (E1105), amelyet a spóráképző baktériumok (többek között a <i>Clostridium tyrobutyricum</i>) gátlására használnak.
Enzim összetétel	Élelmiszer minőségű lizozim-hidroklorid
Aktivitás	≥ 9.000.000 FIP egység/ml
Megjelenés	Átlátszó folyadék
Alkalmazás	A MAYOZYME 9000 L széleskörűen alkalmazható a tej- és húszágazatban. Különböző élelmiszerekben, például tejtermékekben és húsookban használják a spóráképző baktériumok (többek között a <i>Clostridium tyrobutyricum</i>) gátlására. A tejiparban ajánlott adagolás 80-100 ml/1000 l tej. Az adagolás a tej állapotától függően változhat. A lizozim nem aktív élesztőgombák, penészgombák, valamint gram pozitív és gram negatív baktériumok ellen. Nincs hatással a starterkultúra fejlődésére.
Tárolási feltételek	Eredeti csomagolásban, sötét és száraz helyen, szobahőmérsékleten (15-25 °C). Ne fagyassza le és ne hűtse túl.
Minőségmegőrzési idő	2 év a javasolt tárolási körülmények között.
Csomagolás	Élelmiszeripari minőségű HDPE

Kémiai tulajdonságok	Specifikáció	Egység
Aktivitás	≥ 9.000.000	FIP units/ml
Sűrűség	1.070-1,150	g/ml
pH (2,0%-os oldat)	3.0-5.0	pH
Nehézfémek (Pb)	≤10	ppm
Arzén	≤1	ppm

Mikrobiológiai tulajdonságok	Specifikáció	Egység
Összes csíraszám	≤ 100	cfu/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	Nincs jelen 1 g-ban	
<i>Salmonella</i>	Nincs jelen 25 g-ban	
<i>Escherichia coli</i>	Nincs jelen 1 g-ban	
<i>Staphylococcus aureus</i>	Nincs jelen 1 g-ban	
Penész	≤ 10	cfu/g
Élesztő	≤ 10	cfu/g

GMO státusz	GMO-mentes a 95/2/EK rendelet és az 1830/2003/EK rendelet szerint.
Allergén státusz EK/2007/68 és EK/2000/13 irányelv	Nyomokban tojást tartalmazhat.
Tanúsítványok	FSSC 22000, Kosher, Halal