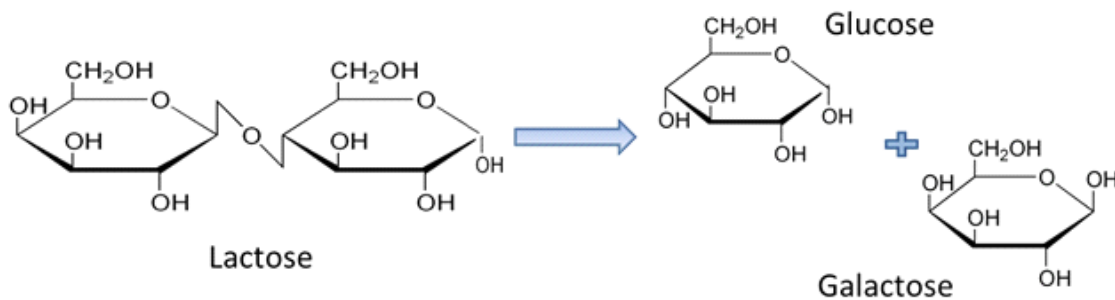


NOLA™ Fit 5500

Termékismertető

Leírás

A NOLA™ Fit 5500 újfajta, erősen tisztított és standardizált széles spektrumú folyékony *Bifidobacterium bifidum* β -galactosidase (laktáz) enzim, melyet elmerített fermentációval állítanak elő, növényi szubsztrátumon a *Bacillus licheniformis* kiválasztott törzsének segítségével. A *Bacillus licheniformis*-t a folyamat során zárt rendszerben tartják, és a végtermékben nincs jelen. A termék a laktózt glükóz és galaktóz keverékére hidrolizálja. A termék prémium minőségű laktáz enzim, mely különösen fermentált tejtermékek és sajtok gyártásához alkalmas, valamint a laktózmentes UHT/ESL tejtermékekénél tipikusan jelentkező mellékíz elkerülésére.



Termékszám: 350502
Kiszereles: 6x1L
Típus: Palackok dobozban

Tárolási hőmérséklet:: 0 – 8°C
Tárolási feltételek: Fénytől védve. Eredeti, zárt csomagolásban.

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.

Szabadalmi információ

Szabadalmaztatott

Felhasználás

A NOLA™ Fit 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

500-18000 BLU/L tej

Az adagolás felső határa Dániában: =<5600 BLU/L tej.

A laktáz hidrolízis közbeni aktivitását befolyásolja tej/alapanyag összetétele és megelőző kezelése. Az adagolás a

www.chr-hansen.com

Oldal: 1(5)

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.

NOLA™ Fit 5500**Termékismertető**

kiinduló laktózkoncentrációtól függ. Ellentétben a jellemzően használt élesztő alapú neutrális laktáz enzimekkel, a termék a fermentált tejtermékekben folytatja a laktóz hidrolízisét kb. 4,5 pH –ig, és szintén magasabb marad a relatív aktivitása mind alacsony, mind magas hőmérsékleten. A termék aktivitását BLU ban (Bifido Lactase Units) fejezték ki, a Chr. Hansen védett tesztmódszertana alapján. A teszt módszer kérésre elérhető.

Használati utasítás

A felhasználási javaslat nagymértékben függ az alkalmazástól. Tejhez, joghurthoz ill. jégkrémhez készült alkalmazási javaslatok kérésre elérhetőek.

Összetétel

Glicerol (E 422) víz, béta-galaktozidáz

Specifikáció**Jellemzők**

Átlagos aktivitás: 5500 BLU/g Garantált aktivitás: ≥ 5000 BLU/g
A garantált aktivitás a minőségmegőrzési idő végén mért minimum aktivitás.

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

Fizikai jellemzők

Szín: Színtelentől borostyánszínig Forma: Folyadék
Oldhatóság: Vízben oldódik Illat: Enyhén fermentált
pH: 5,40 – 7,00 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 szulfid-redukálók:	<1 cfu/ml	Koaguláz-pozitív sztafilokokuszok:	1 ml-ben nincs jelen

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 ($\leq 0,5$ ppm), higanyra ($\leq 0,5$ ppm) és arzénre (≤ 3 ppm).

Technikai adatok**Hőmérséklet**

NOLA™ Fit 5500

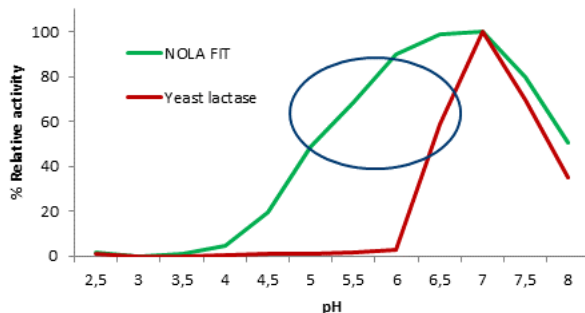
Termékismertető

A hidrolízis kívánt foka beállítható a reakcióhoz szükséges hőmérséklet, idő és enzimadagolás megválasztásával. Az optimális hőmérséklet 35-50°C között van.

pH

A termék széles spektrumú laktáz enzim, 5,0 és 7,0 közötti pH-optimummal. Az enzim aktivitása erősen gátolt 4,5-es pH alatt.

Az alábbi ábra a pH laktáz-aktivitásra gyakorolt hatását illusztrálja, savó-permeátum szubsztrátum felhasználásával (5% laktóz), 37°C-on.



Tisztaság

A termék egyike a piacon fellelhető legtisztább laktázenzimeknek.

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 légzésvédelem. 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.

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 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 szabályozza. Dánia és Franciaország esetében további követelmények alkalmazása lehetséges.

www.chr-hansen.com

Oldal: 3(5)

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.

NOLA™ Fit 5500

Termékismertető

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

US20170156357A1, EP2234501, CN104472683, CN104322666, CN101932248.

MATKKE

NOLA™ Fit 5500

Termékismertető

GMO információ

Az Európai Unió alábbiakban említett szabályozásával összhangban

a Nola™ Fit nem minősül genetikailag módosított élelmiszernek*.

Az uniós irányelv értelmében a Nola™ Fit 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
Glutén* 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
Szezám és abból készült termékek	Nem
Csillagfűt és abból készült termékek	Nem
Puhatestűek és abból készült termékek	Nem
Kéndioxid és SO ₂ -ben kifejezett szulfidok (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