

MAXIREN® 1800 гранулят

Физические свойства

| | |
|----------------|---|
| Описание | Maxiren® гранулят является гранулированным препаратом химозина из отобранного штамма молочных дрожжей <i>Kluyveromyces lactis</i> . Продукт имеет статус кошерного. |
| Цвет | От кремового до желто-коричневого. |
| Сухое вещество | ≥ 94% |

Химические свойства

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| Молокосвертывающая активность | ≥ 1800 IMCU/г |
| Химозин | ± 9000 мг/кг |
| Тяжелые металлы | ≤ 30 ppm (по свинцу) |
| Свинец | ≤ 5,0 ppm |
| Мышьяк | ≤ 3,0 ppm |
| Ртуть | ≤ 0,5 ppm |
| Кадмий | ≤ 0,5 ppm |

Микробиологические свойства

| | |
|---|---------------------------|
| Стандартный чашечный метод | ≤ 1000 в 1 г |
| Дрожжи | ≤ 10 в 1 г |
| Плесневые грибы | ≤ 10 в 1 г |
| Анаэробные сульфитредуцирующие бактерии | ≤ 30 в 1 г |
| Колиформные | ≤ 10 в 1 г |
| Salmonella | отсутствует в 25 г |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | отсутствует в 1 г |
| <i>Escherichia coli</i> | отсутствует в 25 г |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | отсутствует в 25 г |
| Активность антибиотиков | отсутствуют при испытании |
| Микотоксины | отсутствуют при испытании |

Чистота продукта соответствует спецификациям Совместного экспертного комитета по пищевым добавкам (JECFA) Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН и ВОЗ, Пищевому химическому кодексу (FCC) и указаниям по Пищевым ферментам Научного комитета по пищевым продуктам (SCF) ЕС.

Данные о стабильности

Maxiren® гранулят следует хранить в оригинальных герметично закрытых контейнерах. Рекомендуемая температура хранения 4 - 8°C. Рекомендуемый максимальный срок хранения в этих условиях 24 месяца, на протяжении которых активность снижается менее чем на 5%.

Несмотря на соблюдение необходимой осторожности для обеспечения точности содержащейся в данном документе информации, никакая часть его содержания не может считаться любым свидетельством гарантии точности, актуальности или полноты этой информации. Содержание данного документа может быть изменено без дополнительного объявления. Этот документ не является контролируемым и не будет автоматически заменен при внесении изменений. Для получения последней версии этого документа или дополнительной информации обращайтесь к нам по следующему адресу:

DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | The Netherlands

18/12/2006