

MAXIREN® 600

Физические свойства

Описание	Maxiren® является жидким препаратом химозина из отобранного штамма молочных дрожжей <i>Kluyveromyces lactis</i>
Цвет	Продукт имеет статус кошерного и халяльного
Прозрачность	От очень светлого коричневого до коричневого.
	Прозрачен.

Химические свойства

Молокозвертывающая активность	≥ 600 IMCU/мл
Химозин	± 3000 мг/л
pH	5,0 - 5,6
Хлорид натрия	130 - 150 г/л
Бензоат натрия	3,0 - 5,0 г/л
Тяжелые металлы	≤ 30 ppm (по свинцу)
Свинец	≤ 5,0 ppm
Мышьяк	≤ 3,0 ppm
Ртуть	≤ 0,5 ppm
Кадмий	≤ 0,5 ppm
Карамель	ppm

Микробиологические свойства

Стандартный чашечный метод	≤ 100 в 1 мл
Дрожжи	≤ 10 в 1 мл
Плесневые грибы	≤ 10 в 1 мл
Анаэробные сульфитредуцирующие бактерии	≤ 30 в 1 мл
Колиформные	≤ 1 в 1 мл
Salmonella	отсутствует в 25 мл
Staphylococcus aureus	отсутствует в 1 мл
Escherichia coli	отсутствует в 25 мл
Listeria monocytogenes	отсутствует в 25 мл
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

Продукт следует хранить в оригинальных герметично закрытых контейнерах. Рекомендуемая температура хранения 4 - 8°C. Предельный срок хранения в этих условиях 18 месяцев, на протяжении которых активность снижается менее чем на 5% в год.

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

12/10/2007