



MAYASAN®

Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

ПРОДУКТ	RENMAX® 600 XPL рідкий
ХАРАКТЕРИСТИКИ	
ОПИС	Renmax® 600 XPL це фермент для згортання молока, який виробляється шляхом ферментації <i>Saccharomyces (Kluveromyces) lactis</i> . Цей продукт без консервантів.
Склад ферменту	100% хімозин
Активність	600 IMCU/ml ± 5% (IDF 157)
Дозування	Рівні використання ферменту, як правило, диктуються умовами переробки, складом молока, і концентрацією CaCl ₂ . В цілому, 26-29г Renmax® використовується на 1000 літрів молока, але потрібно зробити лабораторні чи регулюючі тести для оптимізації дозування.
Зберігання	Продукт має зберігатися в оригінальних упаковках при температурі 4-8 ⁰ С в сухому місці та захищений від прямого сонячного проміння.
Термін придатності	2 роки
Упаковка	Харчова згідно HDPE

Хімічні властивості	
pH	5.0 – 5.5
Хлорид натрію	мін. 15%
Бензоат натрію (E 211)	приблизно 0.4%
Питома вага	1.10 – 1.15 г/мл

ВАЖКІ МЕТАЛИ	
Миш'як	< 3 ppm
Свинець	< 5 ppm
Кадмій	< 0.5 ppm
Ртуть	< 0.5 ppm

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ	
Загал. кі-сть на мл	<100
Коліформних бактерій в 5 мл	негативно
Сальмонела в 25мл	негативно
E.Coli в 25 мл	негативно

