

AFILACT INSTANT

Информация о продукте
Версия: 3 PI-GLOB-EN 07-06-2015

Описание

AFILACT® INSTANT – это натуральный консервант, используемый для биоконсервации продуктов. Активным компонентом является лизоцим, широко распространенный в биологических жидкостях (слезная жидкость, слюна, кровь и т.д.), где его задача бороться с вредной микрофлорой. Лизоцим подавляет рост некоторых грамположительных бактерий, включая бактерии, включая бактерии рода Clostridia, но не эффективен в отношении подавления плесеней, дрожжей и грамотрицательных бактерий. При соблюдении рекомендуемых дозировок внесения, AFILACT не влияет на развитие мезофильных и большинства термофильных молочнокислых культур. В настоящее время использование лизоцима разрешено в более чем 30 странах, включая Евросоюз, где лизоцим одобрен как пищевая добавка и рассматривается как консервант (E 1105) с ограниченным использованием в производстве некоторых сыров. AFILACT представляет собой стандартизированный препарат лизоцима, полученных из белков куриных яиц.

| | | |
|-----------------|-----------|--------|
| Артикул | 201063 | 200989 |
| Упаковка | 10X0,5 кг | 5 кг |
| Тип | банка | банка |

Температура хранения: < 20 °C / < 68° F
Условия хранения: Хранить в сухом месте в запечатанном контейнере.

Срок годности

24 месяцев с момента выпуска, при соблюдении рекомендуемых условий хранения.

Транспортирование

Перевозка должна осуществляться при температуре от – 5 до 20° и в течение не более 7 дней, если температурные режимы находятся вне заявленных. Продолжительное воздействие повышенной температуры может повлиять на активность и сократить сроки годности.

Применение

AFILACT @INSTANT используется для предотвращения позднего вспучивания сыров, порока, вызываемого спорообразующими бактериями. Споры очень термоустойчивы и не уничтожаются при пастеризации.

Дозировка

2,5– 3 г/100 л молока.
Очень важно подобрать оптимальную дозировку лизоцима из расчета на грамм продукта. Если молоко стандартизовано (высокое содержание белка) и выход сыра значительно увеличивается, дозировка лизоцима на единицу молока должна быть увеличена.

| Нормальный выход сыра | Высокий выход сыра |
|---|---|
| Выход менее 120 кг сыра на 1000л молока | Выход более 120 кг сыра на 1000л молока |
| Доза AFILACT @INSTANT | |
| Стандартная доза | Повышенная рекомендуемая доза |
| 25г / 1000л молока | 30г / 1000л молока |
| Пожалуйста, уточните максимально допустимую дозировку согласно местному законодательству. | |

Рекомендации по использованию

Так как **AFILACT** частично инактивируется при пастеризации, его следует добавлять после пастеризации. Однако, в пределах pH 5.0 - 5.5 **AFILACT** может выдерживать тепловую обработку до 80°C в течение двух минут без потери активности. **AFILACT® Instant** растворяют в 10 частях питьевой воды (свободной от хлора). **AFILACT® Instant** растворяется быстрее при температуре 35-40°C без потери активности. Этот раствор должен быть использован в течение 24 часов, иначе может произойти потеря активности.

Состав

Лизоцим (E 1105)

AFILACT®INSTANT

Информация о продукте

Версия: 3 PI-GLOB-EN 07-06-2015

Спецификация**Свойства**

| | | | |
|--------------------|----------------------|----------------------|------------------|
| Средняя активность | 35000 FIP \ мг белка | Активность/ мг белка | ≥ 35.000 FIP /мг |
|--------------------|----------------------|----------------------|------------------|

Состав

| | |
|--------------|----------|
| Лизоцим | 95-100% |
| Влага | <=6,0% |
| Зола | <=1,500% |
| Тип фермента | лизоцим |

Физические свойства

| | | | |
|---------------|------------------------------|--------------|--------------------|
| Цвет | От белого до светло-бежевого | Форма | Гранулированный |
| Растворимость | Водорастворимый | Запах | Слегка сладковатый |

Цвет продукта может варьироваться в разных партиях. Это не оказывает влияния на активность.

Микробиологические показатели

| | | | |
|--------------------|--------------|-----------------------|----------------|
| ОМЧ | < 100КОЕ/г | Дрожжи | <10 КОЕ/г |
| Клостридии | < 10КОЕ/г | Escherichia .coli | Отсут. в 1 г |
| Enterobacteriaceae | Отсут. в 1 г | Сальмонелла | Отсут. в 100 г |
| Плесени | <10 КОЕ \ г | Staphylococcus aureus | Отсут. в 1 г |

Комментарии

Методы доступны по запросу. Значение pH 2%-ного водного раствора составляет 3.0-4,0

Продукт отвечает рекомендуемым критериям чистоты для E1105 Лизоцим, установленным Законодательной Комиссией (EU) № 231/2012 от 9 марта 2012, устанавливающей спецификации для пищевых добавок по тяжелым металлам для мышьяка (≤ 1 мг/кг), свинца (≤ 5 мг/кг), ртути (≤ 1 мг/кг.)

Сертификат исследований

Сертификат исследований обычно сопровождает каждую партию.

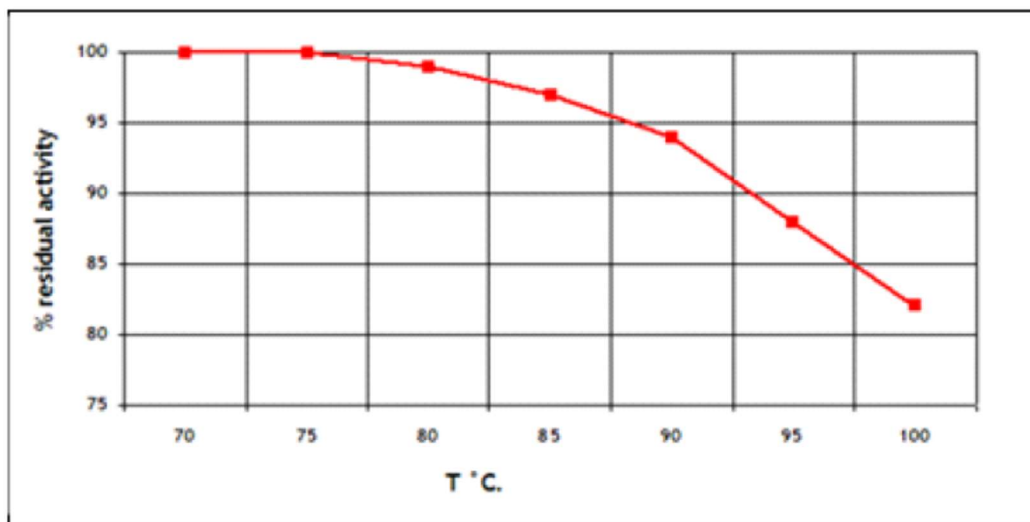
Технические данные**Температура**

При pH между 5,5 и 5,5 данный продукт может выдерживать температуры до 80° C в течение 2 минут без потери активности.

Следующий график демонстрирует влияние температуры (в течение 2 мин) на активность лизоцима.

AFILACT®INSTANT

Информация о продукте
Версия: 3 PI-GLOB-EN 07-06-2015

**Техническая поддержка**

Лаборатории центров по развитию и применению продуктов компании Хр. Хансен доступны для получения дополнительной информации.

Дополнительная информация:

Кошерность: Kosher Pareve, за исключением Пасхи
Вегетарианский: Нет

Условия обращения с продуктом

Для детальной информации ознакомьтесь, пожалуйста, с Листом безопасности на продукт. Ферменты могут оказать влияние на лиц с повышенной чувствительностью при попадании на кожу или вдыхании. Избежать подобных реакций можно, если использовать средства индивидуальной защиты вроде перчаток, защитных очков и респираторов. Дополнительная информация также содержится в «Руководстве по безопасному обращению с микробиальными ферментными препаратами», изданном Ассоциацией Производителей и составителей формул ферментных продуктов (AMFEP) и «Безопасная работа с ферментами» Ферментной технической ассоциации (ETA).

В соответствии с законодательством Евросоюза, утилизация упаковочных материалов должна производиться по правилам обращения с опасными отходами. Как альтернатива для стран, не входящих в ЕС перед утилизацией, упаковочные материалы перед утилизацией можно ополоснуть значительным количеством воды, чтобы на упаковке не осталось частиц фермента.

Законодательство

Данный продукт является разрешенной добавкой в соответствии с законодательством ЕС. Пожалуйста, сверьтесь с Актуальным законодательством ЕС для более детальной информации по условиям использования. Продукт предназначен для использования в пищевой промышленности. Так же проверьте местное законодательство и требования. Лизоцим имеет E-номер E 1105. В системе Codex Alimentarius он известен как INS1105. Продукт соответствует спецификациям EU, JECFA и FCC.

Маркировка

Продукт является технологическим вспомогательным средством. Согласно законодательству не требуется выносить на маркировку конечного продукта вспомогательные технологические средства. Но возможно маркировка: «E 1105(яйцо)» или « Лизоцим из яиц»

Товарные знаки

Названия продуктов, наименования концептов, логотипы, бренды и другие товарные знаки, на которые даны ссылки в этом документе, напечатанные крупным, жирным шрифтом, содержащие значок ® или символ «TM», являются собственностью компании «Chr. Hansen A/S» или используются по лицензии. Товарные знаки, появляющиеся в этом документе, не могут быть зарегистрированы в Вашей стране, даже если они содержат значок ®.

AFILACT®INSTANT

Информация о продукте
Версия: 3 PI-GLOB-EN 07-06-2015

Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза * мы можем констатировать, что AFILACT® INSTANT не содержит ГМО и не содержит сырья с ГМО-маркировкой**. В соответствии с европейским законодательством по маркировке готовой пищевой продукции ** мы можем информировать, что использование AFILACT®INSTANT не требует ГМО-маркировки в конечном продукте. Chr. Hansen's позиция компании по ГМО находится: www.chr-hansen.com/About us/Policies and positions/Quality and product safety.

* Директива 2001/18/ЕС Европарламента и Совета от 12 марта 2001 по умеренному выпуску в обращение генетически модифицированных организмов, отменяющая Директиву 90/220/ЕЕС.

** Директива (ЕС) No 1829/2003 Европарламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным продуктам.

Директива (ЕС) No 1830/2003 Европарламента и Совета от 22 сентября 2003 касающаяся прослеживаемости и маркирования генетически модифицированных организмов, а также прослеживаемости пищевых продуктов, произведенных из генетически модифицированных организмов, и дополняющая Директиву 2001/18/ЕС.

Информация по аллергиям

| Перечень аллергенов в соответствии с Актом Маркировки пищевых аллергенов и Защиты потребителей от 2004 (FALCPA) и Директивой 2000/13/ЕС с более поздними поправками | Наличие как ингредиента в продукте |
|---|------------------------------------|
| Зерновые , содержащие глютен, и продукты на основе зерновых | Нет |
| Ракообразные и продукты на основе ракообразных | Нет |
| Яйца и продукты на основе яиц | Да |
| Рыба и продукты на основе рыбы | Нет |
| Арахис и продукты на основе арахиса | Нет |
| Соя и продукты на основе сои | Нет |
| Молоко и продукты на основе молока (включая лактозу) | Нет |
| Орехи* и продукты на основе орехов | Нет |
| Список аллергенов согласно Директиве Европейского Союза 2000/13/ЕС | |
| Сельдерей и продукты на основе сельдерея | Нет |
| Горчица и продукты на основе горчицы | Нет |
| Семена кунжута и продукты на их основе | Нет |
| Диоксид серы и сульфиты, более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂ | Нет |
| Люпин и продукты на его основе | Нет |
| Моллюски и продукты на базе моллюсков | Нет |

*- Пожалуйста, проконсультируйтесь с Директивой Европейской комиссией 200/13, приложение IIIa, относительно юридического определения общих аллергенов, смотрите законы Европейского сообщества на сайте: www.eur-lex.europa.eu