

AFILACT® FLUID

Информация о продукте
Версия: 5PI-GLOB-EN 02-23-2017

Описание

AFILACT®FLUID - 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 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 200722
Упаковка 6X1 л

200724
20 л

Температура хранения:
Условия хранения:

0-8 °C / 32-46° F
Хранить в сухом месте в запечатанном контейнере.

Тип Бутылки в коробке Канистра

Срок годности

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

Транспортирование

Перевозку следует осуществлять при температурах от -5С до 20С, с максимальным транзитным временем 7 суток вне пределов этого температурного интервала. Продолжительное воздействие нагрева выше указанной температуры может воздействовать на срок годности и активность продукта.

Применение

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

Дозировка**Доза AFILACT ®FLUID****Стандартная доза**

125мл / 1000л молока

Повышенная рекомендуемая доза

150 мл / 1000л 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.

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°С в течение двух минут без потери активности. **AFILACT® FLUID** можно вносить непосредственно в смесь в соответствии рекомендуемой дозировки.

Состав

Вода, Лизоцим (E 1105), Сорбат калия E 202 (<1 %)

AFILACT®FLUID

Информация о продукте
Версия: SPI-GLOB-EN 02-23-2017

Спецификация

Свойства Средняя активность	45000 FIP \ мг белка	Активность/ мг белка	≥ 45.000 FIP /мг
Гарантируемая активность – это минимальная активность на дату окончания срока годности			
Состав Лизоцим Сухое в-во Тип фермента	>=96% >=20 % лизоцим		
Физические свойства Цвет	Слегка желтый	Форма:	Жидкий
Растворимость	Водорастворимый	Запах:	Слегка сладковатый

pH 3,00-5,00

Плотность: 1,00-1,10

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

Состав:

Сорбат калия (w/w) 0,14-0,18 %

Микробиологические показатели

ОМЧ	< 100 КОЕ/мл	Дрожжи	<10 КОЕ\мл
Клостридии	< 10 КОЕ/мл	Escherichia .coli	Отсут. в 1 г
Enterobacteriaceae	Отсут. в 1 мл	Сальмонелла	Отсут. в 25 мл
Плесени	<10 КОЕ \ мл	Staphylococcus aureus	Отсут. в 1 мл

Комментарии

Методы доступны по запросу.

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.)

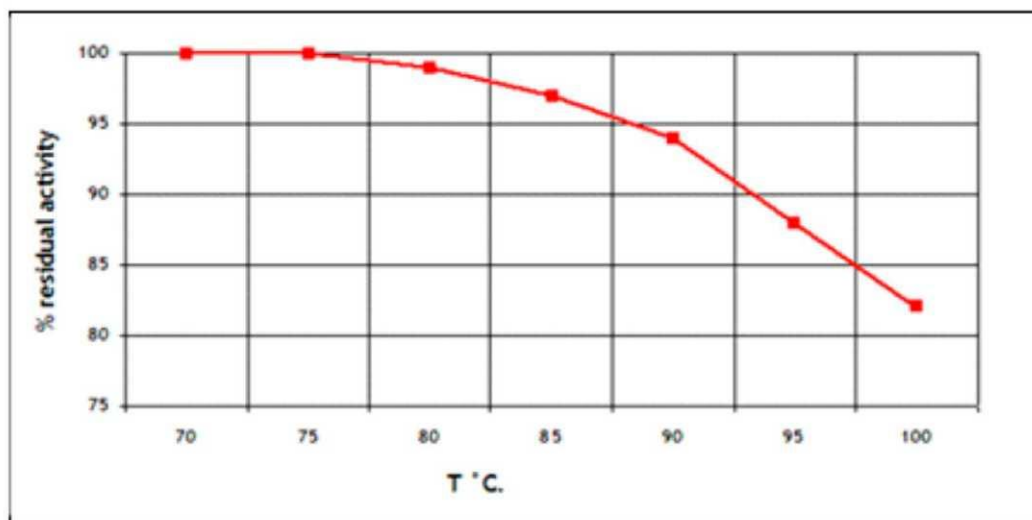
Сертификат исследований

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®FLUID

Информация о продукте
Версия: SPI-GLOB-EN 02-23-2017
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 (AMFER) 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 яйца»

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 «ТМ», 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®FLUID

Информация о продукте Версия:
5PI-GLOB-EN 02-23-2017

Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза * мы можем констатировать, что AFILACT® FLUID 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®FLUID 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](http://www.chr-hansen.com/About-us/Policies-and-positions/Quality-and-product-safety).

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

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

Директива (ЕС) No 1830/2003 Европейского Парламента 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 аллергенам

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 , тодержащие 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 SO2	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