

**CHR HANSEN***Improving food & health***CHY-MAX® Powder Extra NB**

Информация о продукте

Версия: 7 PI GLOB EN 01-04-2018

<b>Описание</b>	<p><b>CHY-MAX® Powder Extra NB</b> – чистый стандартизованный порошок химозина, полученного путем глубокой ферментации <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> на растительном субстрате особым способом, исключая попадание продуцента в конечный продукт.</p> <p><b>CHY-MAX® Powder Extra NB</b> содержит молокосвертывающий фермент, высокоспецифичный к каппа-казеину, что обуславливает хорошее образование сгустка. Общая активность оказывает также значительное влияние на формирование вкуса и текстуры в сыре. Активный молокосвертывающий фермент – химозин (ЕС 3.4.23.4)</p> <p><b>Код продукта:</b> 142514/142517      142515 <b>Размер упаковки:</b> 20x0.5 кг      80x0.075кг <b>Вид упаковки:</b> банка</p> <p><b>Температура хранения:</b> &lt;10°C <b>Условия хранения:</b> Хранить в сухом месте плотно закрытым в оригинальной упаковке</p>
<b>Срок годности</b>	24 месяца с даты производства при соблюдении условий хранения. Срок годности не более 3 месяцев после вскрытия упаковки, при обеспечении условий хранения согласно рекомендациям.
<b>Транспортировка</b>	Продукт может транспортироваться при температуре окружающей среды
<b>Патентная информация</b>	Запатентовано
<b>Применение</b>	<b>CHY-MAX® Powder Extra NB</b> может использоваться при производстве любых видов сыров: твердых, полутвердых, мягких сыров, сыров с плесенью, низкожирных сыров и всех видов творогов
<b>Доза внесения</b>	30-60 IMCU/ л молока Доза молокосвертывающего фермента зависит от следующих факторов: типа сыра, температуры и pH молока для выработки сыра, свойств используемых культур и дозы вносимого CaCl <sub>2</sub> и NaCl. Факторы могут отличаться от страны к стране, от завода к заводу и день ото дня. Поэтому, точная доза внесения должна быть скорректирована на месте.
<b>Инструкция по использованию</b>	Подогрейте молоко до температуры, необходимой для сычужного свертывания. Рекомендуется развести 1 часть коагулянта в 10–50 частях воды непосредственно перед использованием. Вода для разведения должны иметь pH<6.4 и не содержать хлора. Если pH и хлор невозможно держать под контролем, мы рекомендуем смешать 80% холодной воды с 20% холодного молока и использовать эту смесь для разведения коагулянта. Разведенный коагулянт сразу же добавляется в молоко и перемешивается в течение 2–3 мин для равномерного распределения его в молоке.
<b>Состав</b>	Хлористый натрий, химозин, казеиновый пептон
<b>Спецификация</b>	<p><b>Свойства</b> Средняя активность: 2235 IMCU/г Гарантированная активность: ≥2080,0 IMCU/г Гарантированная активность – это минимальная активность на конец срока годности продукта.</p> <p><b>Состав</b> Тип фермента: ферментативно произведенный химозин Химозин, %: 100</p> <p><b>Физические свойства</b> Цвет: от белого до бежевого      Форма: гранулированный порошок Растворимость: растворим в воде      Запах: специфический</p> <p>Продукт может отличаться по цвету от партии к партии. Это не оказывает влияния на молокосвертывающую активность.</p>

[www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

Содержащаяся здесь информация правильна, правдива и добросовестно представлена. Однако из нее не следует выводить или подразумевать какую-нибудь гарантию или свободу от патентных прав. Данная информация приводится исключительно в справочном порядке и для проверки.

**CHY-MAX® Powder Extra NB**

Информация о продукте

Версия: 7 PI GLOB EN 01-04-2018

**Микробиологические показатели**

Общее количество микроорганизмов: &lt;1000 КОЕ/г

Дрожжи и плесени: &lt;10 кое/г

Clostridia: &lt;10 кое/г

Колиформы: &lt;10 кое/г

Escherichia coli: отсутствуют в 25 г

Salmonella: отсутствуют в 25 г

Listeria: отсутствуют в 25 г

Staphylococcus aureus: отсутствуют в 1 г

**Соответствие**

Амилаза: ниже пределов обнаружения

Липаза: ниже пределов обнаружения

Амилаза и липаза определялись в 100 IMCU

**Комментарии**

Методы исследования доступны по запросу.

Данный ферментативно произведенный фермент тестировался на необходимые микотоксины и метаболиты согласно Основным Спецификациям JECFA на ферменты.

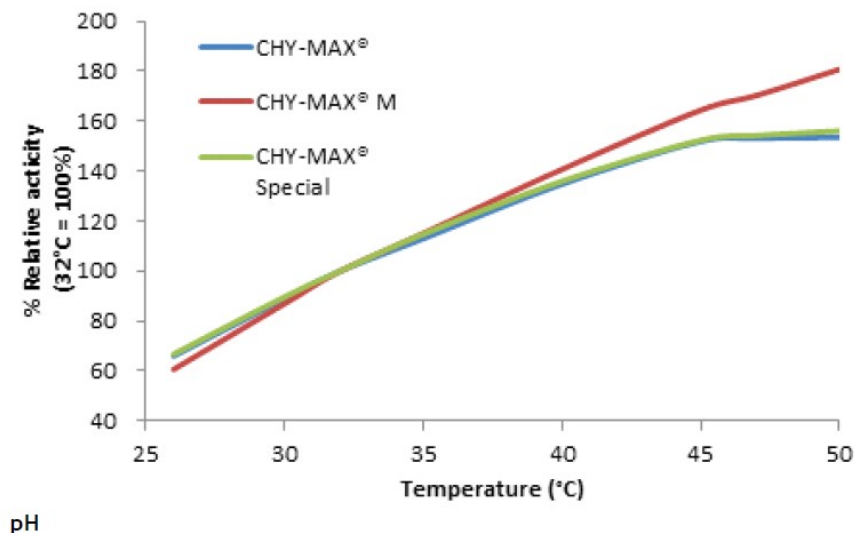
Этот продукт удовлетворяет требованиям чистоты на тяжелые металлы для пищевых ферментов, приведенных в спецификациях Объединенного FAO/WHO Экспертного Комитета по Пищевым Продуктам (JECFA) и Пищевом Химическом Кодексе (FCC): для свинца ( $\leq 5$  ppm), кадмия ( $\leq 0,5$  ppm), ртути ( $\leq 0,5$  ppm) и мышьяка ( $\leq 3$  ppm)**Сертификат Анализа**

Сертификаты на партию обычно поставляются с сопроводительными документами

**Технические данные****Температура**

Относительная активность различных коагулянтов зависит от температуры. Для этого продукта температурный оптимум приблизительно 36-40°C.

Следующие графики демонстрируют влияние температуры на молокосвертывающую активность в молоке



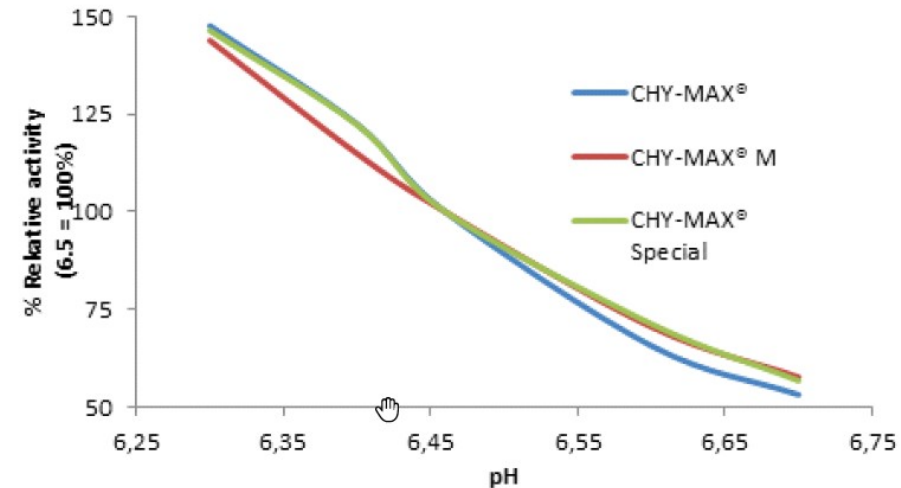
**CHY-MAX® Powder Extra NB**

Информация о продукте

Версия: 7 PI GLOB EN 01-04-2018

**pH**

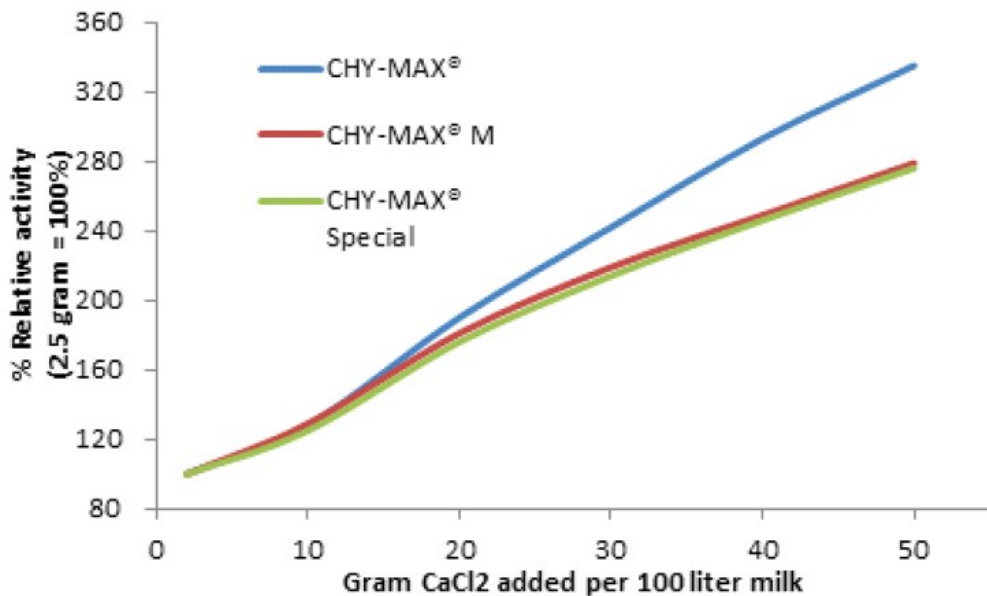
Активность коагулянтов зависит от pH; чем ниже pH, тем выше активность.



Calcium

**Кальций**

Добавление хлорида кальция к молоку увеличивает активность коагулянтов благодаря снижению pH и также воздействию на агрегацию. Чрезмерное количество хлорида кальция может способствовать появлению горького привкуса в сыре. Следующие графики демонстрируют влияние хлорида кальция на молокосвертывающую активность



**CHY-MAX® Powder Extra NB**

Информация о продукте

Версия: 7 PI GLOB EN 01-04-2018

**Стабильность**

Остаточная активность ферментов в сыворотке после пастеризации при 72°C в течение 15 сек. при pH 6,0.

NATUREN® Stabo	> 5%	HANNILASE® XP	< 1%	CHY-MAX®	< 1%
NATUREN® Stamix	> 2%	HANNILASE® L	> 30%	CHY-MAX® M	< 1%
NATUREN® Premium	< 2%	THERMOLASE®	< 1%	CHY-MAX® Special	< 1%
NATUREN® Extra	< 2%	MICROLANT® Supreme	< 1%		

**Техническое обслуживание**

За технологической поддержкой и инструкциями вы можете обращаться в российский филиал Хр.Хансен.

**Пищевой статус**

Кошерный статус: Kosher Pareve Excl. Passover

Халяльный статус: сертифицировано

Вегетарианский статус: да

**Меры предосторожности**

Для более детальной информации см. Safety Data Sheet. Ферменты могут вызывать раздражение при вдыхании или при попадании на кожу у особо чувствительных людей. Использование индивидуальных средств защиты, таких как перчатки, защитные очки и респираторы, может предотвратить сенсбилизацию. За дополнительными инструкциями обращайтесь к «Guide to the safe handling of microbial enzymes preparations», опубликованном Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products (AMFEP) и к «Working Safely With Enzymes» от Enzyme Technical Association (ETA).

Согласно законодательству ЕС, устранение упаковочных материалов по этому продукту должно производиться как «опасные отходы». В качестве альтернативы, или для стран, не входящих в ЕС, упаковка может помещаться в обычный мусорный контейнер, если она ополаскивается большим количеством воды, чтобы гарантировать, что никаких остатков фермента не осталось.

**Законодательная база**

Продукт **CHY-MAX® Powder Extra NB** отвечает требованиям JECFA (FAO/WHO) и рекомендован спецификациями FCC как пищевой фермент высокого класса. Применение ферментов в пищевых производствах определяется общими законодательными документами по пищевым продуктам и Reg. (EC) No 1332/2008. Тем не менее, утвержденная система, установленная в Reg. 1332/2008 еще не полностью функционирует. Chr. Hansen будет отслеживать ситуацию с утверждением в ЕС в течение времени. Тем временем, пожалуйста, обращайтесь к местному законодательству, так как местные требования могут применяться.

Продукт предназначается для использования в производстве пищевых продуктов.

**Маркировка**

Продукт является вспомогательным средством при производстве. Нет никаких требований законодательства для конечного пищевого продукта касательно вспомогательных средств. Однако проконсультируйтесь с местным законодательством

**Торговые марки**

Наименование продукта, наименование концепции, логотипы, брэнды и другие торговые марки, относящиеся к этому документу, представленные или не представленные большим шрифтом, выделенным шрифтом или со значком ® или ™, являются собственностью Chr Hansen A/S или используются по лицензии. Торговые марки, упоминаемые в этом документе, возможно, не зарегистрированы в Вашей стране, даже если они промаркированы со значком ®.

**CHR HANSEN***Improving food & health***CHY-MAX® Powder Extra NB**

Информация о продукте

Версия: 7 PI GLOB EN 01-04-2018

**Патенты**

EP 0429490, US 6509171, US 5840570, CA 1333777, US 5364770, US 6103490, US 5578463, US 6004785, US 6379928, US 6171817, EP 0429628, FI 0110124, US 5679543, US 6130063, CA 2034487, AU 627334, JP 3153234, EP 0477280, FI 10053. Другие патенты предоставляются по требованию.

**Информация о ГМО**

В соответствии с законодательством Европейского Союза\* мы заявляем, что **CHY-MAX® Powder Extra NB не содержит ГМО и не содержит ингредиентов с маркировкой ГМО\*\***. В соответствии с Европейским законодательством по маркировке конечного пищевого продукта\*\* мы можем информировать, что **использование CHY-MAX® Powder Extra NB не требует нанесения ГМ-маркировки на этикетку готового пищевого продукта**.

Позиция Chr. Hansen в отношении ГМО может быть найдена на: [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 2000/18/ЕС Европейского Парламента и Совета от 12 марта 2001 года о намеренном выбросе в окружающую среду генетически модифицированных микроорганизмов и отменяющая Директиву 90/220/ЕС

\*\* - Постановление (ЕС) No 1829/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 по генетически модифицированным пищевым продуктам и кормам.

Постановление (ЕС) No 1830/2003 Европейского Парламента и Совета от 22 сентября 2003 касающееся обязательного обозначения и маркировки генетически модифицированных организмов, а также обязательного обозначения продуктов питания и кормов, полученных из генетически модифицированных организмов, изменяющее 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	Присутствие как ингредиента в продукте
<b>Зерновые</b> содержащие <b>клейковину/глютен*</b> и продукты на базе зерновых	нет
<b>Ракообразные</b> и продукты на основе ракообразных	нет
<b>Яйца</b> и продукты на основе яиц	нет
<b>Рыба</b> и продукты на основе рыбы	нет
<b>Арахис</b> и продукты на основе арахиса	нет
<b>Соя</b> и продукты на основе сои	нет
<b>Молоко</b> и продукты на основе молока (включая лактозу)	нет
<b>Орехи*</b> и продукты на основе орехов	нет
<b>Список аллергенов, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой Европейского Союза 2000/13/ЕС</b>	
<b>Сельдерей</b> и продукты на основе сельдерея	нет
<b>Горчица</b> и продукты на основе горчицы	нет
<b>Семена кунжута</b> и продукты на их основе	нет
<b>Люпин</b> и продукты на его основе	нет
<b>Моллюски</b> и продукты на базе моллюсков	нет
<b>Сернистый ангидрит</b> и сульфиты в концентрации превышающей 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO <sub>2</sub>	нет

\*- Пожалуйста, проконсультируйтесь с Директивой Европейской комиссией 200/13, Annex IIIa относительно юридического определения общих аллергенов, смотрите закон Европейского сообщества на сайте: [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)

[www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

Содержащаяся здесь информация правильна, правдива и добросовестно представлена. Однако из нее не следует выводить или подразумевать какую-нибудь гарантию или свободу от патентных прав. Данная информация приводится исключительно в справочном порядке и для проверки.