

CHR HANSEN*Improving food & health***CHY-MAX® M 1000**

Информация о продукте

Версия: 5 PI GLOB EN 01-04-2018

Описание **CHY-MAX® M 1000** – чистый стандартизованный раствор химозина, полученного путем глубокой ферментации *Aspergillus niger* var. *awamori* на растительном субстрате особым способом, исключающим попадание продуцента в конечный продукт.

CHY-MAX® M 1000 содержит молокосвертывающий фермент, высокоспецифичный к каппа-казеину, что обуславливает очень 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)

Код продукта: 127202 127204 127205 **Температура хранения:** 0-8°C
Размер упаковки: 6x1 л 5л 20л **Условия хранения:** Защищать от света
Вид упаковки: канистра Хранить плотно закрытым в оригинальной упаковке

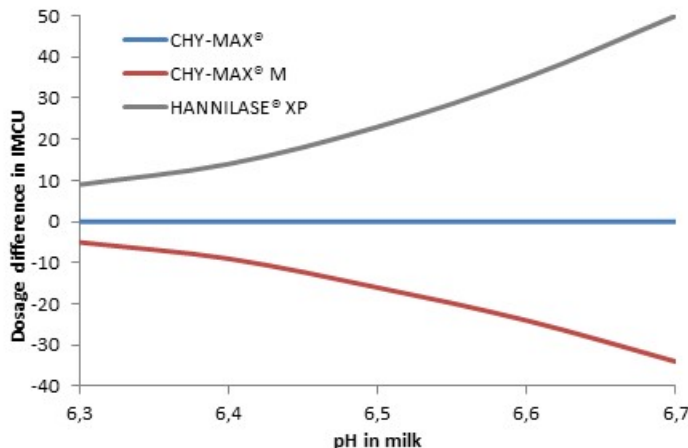
Срок годности 12 месяцев с даты производства при соблюдении условий хранения. Срок годности не более 3 месяцев после вскрытия упаковки, при обеспечении условий хранения согласно рекомендациям.

Транспортировка Продукт должен транспортироваться при температуре от - 5°C до +20°C и с максимальным транзитным временем 7 дней вне пределов этого температурного интервала. Продолжительное воздействие нагрева выше указанной температуры может воздействовать на срок годности и активность продукта.

Патентная информация Запатентовано

Применение **CHY-MAX® M 1000** может использоваться при производстве любых видов сыров: твердых, полутвердых, мягких сыров, сыров с плесенью, низкожирных сыров и всех видов творогов

Доза внесения 20-50 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 CaCl₂ 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. Данный фермент может вноситься в меньших дозировках, чем другие коагулянты. Количество фермента зависит от pH молока при внесении.



Инструкция по использованию Подогрейте молоко до температуры, необходимой для сычужного свертывания. Рекомендуется развести 1 часть коагулянта в 5–15 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.

Состав Вода, хлористый натрий, бензоат натрия E211 (<=0,5%), химозин

Спецификация **Свойства**
 Средняя активность: 1000 IMCU/мл
 Гарантированная активность: ≥950,0 IMCU/мл

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.

CHR HANSEN

Improving food & health

CHY-MAX® M 1000

Информация о продукте

Версия: 5 PI GLOB EN 01-04-2018

Гарантированная активность – это минимальная активность на конец срока годности продукта.

Состав

Тип фермента: ферментативно произведенный химозин

Химозин, %: 100

Физические свойства

Цвет: от бесцветного до янтарного

Форма: жидкость

Растворимость: растворим в воде

Запах: специфический

pH: 5.50-6.00

Плотность: 1.08-1.10

Продукт может отличаться по цвету от партии к партии. Это не оказывает влияния на молокосвертывающую активность.

Консерванты

Хлорид натрия (w/v): $\geq 10,0\%$

Бензоат натрия (w/v): $\leq 0,5\%$

Микробиологические показатели

Общее количество микроорганизмов: < 100 КОЕ/мл

Дрожжи и плесени: < 1 кое/мл

Clostridia: < 1 кое/мл

Колиформы: < 1 кое/мл

Escherichia coli: отсутствуют в 25 мл

Salmonella: отсутствуют в 25 мл

Listeria: отсутствуют в 25 мл

Staphylococcus aureus: отсутствуют в 1 мл

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 (≤ 5 ppm), кадмия ($\leq 0,5$ ppm), ртути ($\leq 0,5$ ppm) и мышьяка (≤ 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°С.

Следующие графики демонстрируют влияние температуры на молокосвертывающую активность в молоке

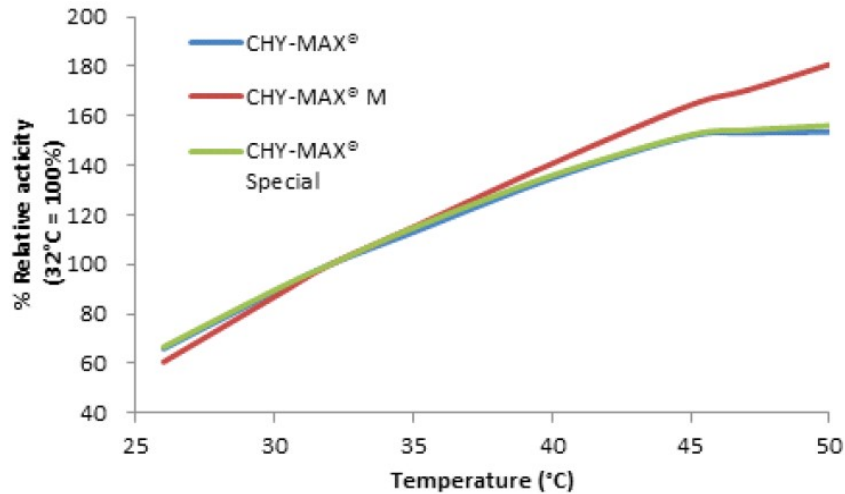
www.chr-hansen.com

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® M 1000

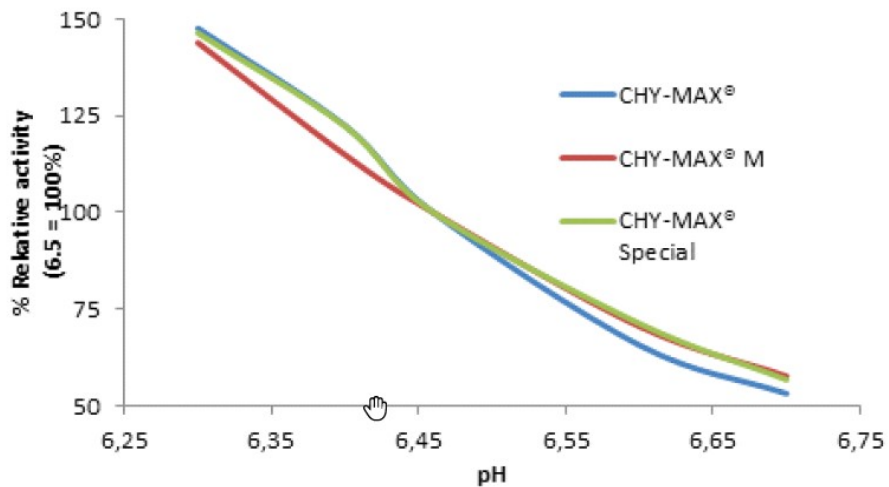
Информация о продукте

Версия: 5 PI GLOB EN 01-04-2018



pH

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



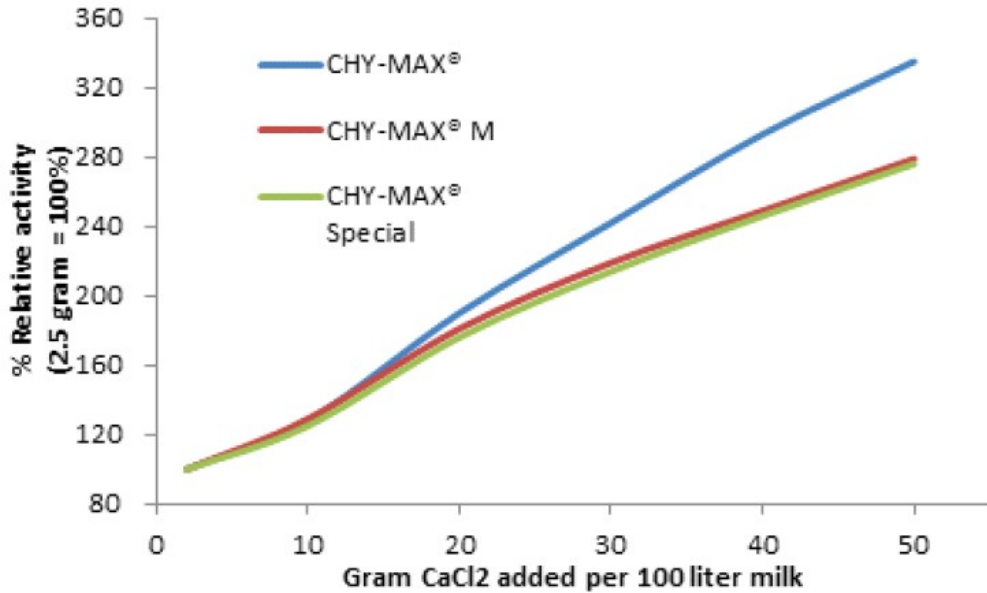
Кальций

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® M 1000

Информация о продукте

Версия: 5 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.

CHR HANSEN

Improving food & health

CHY-MAX® M 1000

Информация о продукте

Версия: 5 PI GLOB EN 01-04-2018

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 сенсибилизацию. 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® M 1000** 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 ®.

Патенты

EP 1334182, AR 031620, US 7270989, US 7776581, US 6103490, US 6171817, CA1341532 Другие патенты предоставляются по требованию.

Информация о ГМО

В соответствии с законодательством Европейского Союза* мы заявляем, что CHY-MAX® M 1000 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® M 1000 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.

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.

CHR HANSEN*Improving food & health***CHY-MAX® M 1000**

Информация о продукте

Версия: 5 PI GLOB EN 01-04-2018

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
Зерновые содержащие клейковину/глютен* и продукты на базе зерновых	нет
Ракообразные и продукты на основе ракообразных	нет
Яйца и продукты на основе яиц	нет
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, подлежащих вынесению на этикетку в соответствии с Директивой 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
Люпин и продукты на его основе	нет
Моллюски и продукты на базе моллюсков	нет
Сернистый ангидрит и сульфиты в концентрации превышающей 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	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

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.