

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

ПРОДУКТ **RENMAX® ULTRA 1000 L**

Артикул продукта **MY-3063**

Описание	RENMAX® ULTRA 1000 L – жидкий препарат химозина, получаемый путём ферментации специально отобранного штамма <i>Kluyveromyces lactis</i> . При добавлении в молоко RENMAX® ULTRA 1000 L вызывает энзиматическое свертывание казеина, обеспечивая образование сырного сгустка.
Состав	Вода, глицерин, хлорид натрия, химозин
Активность	≥ 1000 IMCU/мл ± 5%
Внешний вид	Жидкость от светло-желтой до светло-коричневой <i>Цвет может варьироваться от партии к партии и не является индикатором активности</i>
Дозировка	Дозировка фермента, как правило, зависит от параметров процесса, состава молока, pH и температуры молока, содержания CaCl ₂ , типа сыра. В среднем рекомендуется использовать 25–30 г RENMAX® ULTRA 1000 L на 1000 л молока. Точная дозировка подбирается с помощью теста на свертывание и может уточняться при проведении лабораторных или пилотных испытаний
Инструкция по применению	Подогреть молоко до температуры свертывания. Перед внесением рекомендуется развести 1 часть фермента в 5–10 частях чистой воды с нейтральным pH, свободной от хлора. Сразу после приготовления раствора внести его в молоко и перемешивать в течение 2–3 минут для равномерного распределения по всему объёму.
Условия хранения	Продукт следует хранить при температуре 2–8 °C в плотно закрытой оригинальной упаковке, в сухом месте, защищённом от прямого света. Допускается транспортировка при температуре окружающей среды. После доставки продукт необходимо хранить в соответствии с указанными рекомендациями
Инструкция по безопасности	Для получения подробной информации о безопасности обращайтесь к Паспорту безопасности данного продукта. Ферменты могут вызывать раздражение при вдыхании или контакте с кожей, особенно у людей с повышенной чувствительностью. Рекомендуется использовать средства индивидуальной защиты — перчатки, защитные очки и респиратор, чтобы снизить риск аллергической реакции.
Срок годности	2 года при соблюдении условий хранения.
Маркировка	На упаковке указаны номер партии, дата производства и срок годности. Молокосвёртывающие ферменты как технологические вспомогательные средства обычно не требуют указания на этикетке готового продукта. Тем не менее, необходимо учитывать требования национального законодательства для обеспечения соответствия.
Упаковка	Пищевой полиэтилен высокой плотности (HDPE). Фасовка: пластиковая бутылка 1 кг, канистры – 5 кг, 20 кг, 25 кг, 30 кг, контейнер IBC — 1150 кг.

Химические свойства	Спецификация	Ед. изм.
Активность	≥ 1000	IMCU/мл
pH	5,0–6,0	
Натрия хлорид	10-15	%
Тяжелые металлы	≤ 30	ppm
Свинец	≤ 3	ppm
Мышьяк	≤ 1	ppm
Ртуть	$\leq 0,1$	ppm
Кадмий	≤ 1	ppm
Микробиологические свойства	Спецификация	Ед. изм.
Общее количество	≤ 1000	КОЕ/мл
Анаэробные сульфитредуцирующие бактерии	≤ 30	КОЕ/мл
Дрожжи и плесени	≤ 50	КОЕ/мл
Бактерии группы кишечной палочки	≤ 30	КОЕ/мл
<i>Salmonella</i> (в 25 г)	Отсутствует	
<i>Staphylococcus aureus</i> (в 1 г)	Отсутствует	
<i>Listeria</i> (в 25 г)	Отсутствует	
<i>E. coli</i> (в 25 г)	Отсутствует	

ГМО-статус	Не содержит ГМО в соответствии с Регламентами 95/2/ЕС и Регламенту 1830/2003		
Статус в отношении аллергенов	В соответствии с директивами Европейского союза 2003/89, 2007/68 и их последующими поправками (Регламент ЕС 1169/2011):		
	Ингредиенты с аллергическим потенциалом в соответствии с законодательством ЕС о маркировке	Присутствуют	Вероятность кросс-контаминации
	Злаки, содержащие глютен (пшеница, рожь, ячмень, овес, полба, камут или их гибридные сорта), и продукты их переработки(*)	Нет	Нет
	Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
	Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет
	Рыба и продукты их переработки(*)	Нет	Нет
	Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
	Соя и продукты ее переработки(*)	Нет	Нет
	Молоко и продукты его переработки (включая лактозу)(*)	Нет	
	Орехи (миндаль, пекан, фисташки, кешью, бразильский орех и др.), и продукты их переработки	Нет	Нет
	Сельдерей и продукты его переработки	Нет	Нет
	Горчица и продукты ее переработки	Нет	Нет
	Кунжут и продукты его переработки	Нет	Нет
	Диоксид серы и сульфиты в концентрациях больше 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на SO ₂	Нет	Нет
	Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
	Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет
Сертификаты	FSSC 22000, Кошер, Халяль		
Соответствие	Настоящий продукт соответствует рекомендованным спецификациям для пищевых ферментов, установленным Объединённым экспертным комитетом по пищевым добавкам (JECFA, FAO/WHO) и Кодексом пищевых химикатов (FCC)		
Область применения	Продукт предназначен для применения в пищевой промышленности, в производстве молочных продуктов		

Сертификат анализа и другие технические данные доступны по запросу.