

Attenuzyme® Pro

Neste produto as atividades enzimáticas chave são fornecidas por glicoamilase, que hidrolisa ligações (1,4)- e (1,6)-alfa-D-glicose nas extremidades não-redutoras de polissacarídeos
pululanase, que hidrolisa ligações (1,6)-alfa-D-glicosídicas em pululana, amilopectina e glicogênio

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Enzima Declarada	Glucoamilase (glucano 1,4-alfa-glicosidase) pululanase
Atividade declarada	1300 AGU/g 315 PUN/g
Cor	Marrom claro a escuro
Apresentação	Líquido
Densidade de aproximadamente (g/ml)	1,15

A cor pode variar de um lote para outro. A intensidade da cor não é um indicativo da atividade enzimática.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

	Limite Inferior	Limite Superior	Unidade
Amyloglicosidase unit AGU	1300		/g
Pullulanase unit PUN	315		/g
pH at 25°C	3	5	
Contagem total de viáveis	-	10000	/g
Mofos	-	100	/g
Levedura	-	100	/g
Bactéria Coliforme	-	30	/g
E.Coli	Não detectado		/25 g
Salmonella	Não detectado		/25 g
Metais pesados		Máx 30	mg/kg
Chumbo		Máx 5	mg/kg
Arsênico		Máx 3	mg/kg
Cádmio		Máx 0.5	mg/kg
Mercurio		Máx 0.5	mg/kg

O método analítico da enzima está disponível no Novozymes Market ou com seu representante de venda.

COMPOSIÇÃO

Conservantes	Benzoato de sódio
Estabilizantes	Sorbato de potássio D-glucose/sacarose

INFORMAÇÃO SOBRE ALERGIA

Alergênico	Substância contida ¹	Alergênico	Substância contida ¹
Alpo	não	Moluscos	não
Cereais contendo glúten ^{2,4}	não	Mostarda	não
Crustáceos	não	Nozes ³	não
Ovo	não	Amendoim	não
Peixe	não	Gergelim	não
Tremçoço	não	Soja	não
Leite (incluindo lactose)	não	Dióxido de enxofre/sulfitos, mais que 10 mg por kg ou l	não

¹Definição de substâncias de acordo com o Regulamento da EU 1169/11, conforme alteração. A lista cobre os alérgenos mencionados no 21 USC 301 (US) e GB 7718-2011 (China).

²Isto é, trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut

³Isto é, amêndoa, avelã, noz, castanha de caju, noz-pecã, castanha do Pará, pistache, macadâmia e noz de Queensland

⁴Se não: Livre de glúten, isto é, < 20ppm (Regulamento UE 828/2014)

VALORES NUTRICIONAIS

O produto possui um valor nutricional típico de aproximadamente 1186 kJ/100 g produto enzimático.

• Proteína	27 g/100 g
• Carboidrato	43 g/100 g
• Ácido orgânico	0 g/100 g
• Cinza	0 g/100 g
- Sódio	(0.05 g/100 g)
• Umidade	30 g/100 g

Válido a partir de 2018-03-16

STATUS GM

Este produto não é um OGM.

Organismo de produção Aspergillus niger
Bacillus subtilis

O produto enzimático é produzido por fermentação de microrganismos que não estão presentes no produto final. Os organismos de produção são melhorados por meio da biotecnologia moderna.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Temperatura de armazenamento: 0-10 °C (32-50 °F)

A embalagem deve ser mantida intacta, seca e ao abrigo da luz. Siga as recomendações e use o produto antes da data de validade expirar para evitar a necessidade de uma dosagem maior.

Melhor utilizar antes de: A data de validade encontra-se no certificado de análise ou na embalagem do produto.

O produto oferece desempenho ideal quando armazenado conforme recomendado e usado antes da data de validade.

O produto pode ser transportado à temperatura ambiente. Após a entrega, o produto deve ser armazenado conforme a recomendação.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA E MANUSEIO

Enzimas são proteínas. A inalação de poeira ou aerossóis pode induzir sensibilização e causar reações alérgicas em indivíduos sensibilizados. Algumas enzimas podem irritar a pele, os olhos e as membranas mucosas em caso de contato prolongado. Veja a FISPQ ou o Manual de Segurança para mais informações sobre como manusear o produto com segurança e o que fazer em caso de derramamento.

CONFORMIDADE

O produto está em conformidade com as especificações de pureza recomendadas para enzimas de grau alimentício definidas pelo Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e o Food Chemicals Codex (FCC).

Os certificados Kosher e Halal estão disponíveis no Novozymes Market ou com seu representante de vendas.

CERTIFICAÇÕES

A Novozymes é signatária do Pacto Global das Nações Unidas, da Convenção das Nações Unidas sobre Diversidade Biológica e reportamos o nosso desempenho de sustentabilidade através da Global Reporting Initiative (GRI). Ver todos os nossos compromissos no âmbito da sustentabilidade em www.novozymes.com.



SEGURANÇA ALIMENTAR

A Novozymes conduziu uma análise de risco e preparou um plano APPCC descrevendo os pontos críticos de controle (PCCs). O plano APPCC é respaldado por um amplo programa de pré-requisitos implementado nas de Boas Práticas de Fabricação da Novozymes.

O produto é fabricado de acordo com o plano APPCC da Novozymes, as BPF e outros requisitos do Sistema de Gestão de Qualidade Novozymes.

O produto está em conformidade com os requisitos de pureza relacionados à micotoxinas recomendados pelo JECFA FAO/OMS e FCC.



EMBALAGEM

O produto está disponível em diferentes tipos de embalagem. Entre em contato com o representante de vendas para mais informações.

Para mais informações, ou endereços de nossos escritórios, visite: www.novozymes.com

A legislação, a regulamentação e/ou os direitos de terceiros podem impedir os clientes de importar, utilizar, processar e/ou revender os produtos aqui mencionados de determinada maneira. Sem um acordo em separado e por escrito entre o cliente e a Novozymes com essa finalidade, este documento não se constitui em uma representação ou garantia de qualquer espécie e está sujeito a alterações sem aviso prévio.

novozymes.com