

AFILACT® INSTANT

Información de Producto

Versión: 9 PI GLOB ES 19-11-2020

Descripción

AFILACT® INSTANT es un conservante natural utilizado para la bioconservación de alimentos. El componente activo es la lisozima, una enzima ampliamente distribuida en los líquidos biológicos (lágrimas, saliva, sangre, etc.) donde su función es atacar a las bacterias extrañas al cuerpo. La lisozima inhibe el crecimiento de algunas bacterias Gram-positivas, incluyendo bacterias del género Clostridium, pero no es efectiva contra levaduras, mohos o bacterias Gram-negativas. El producto no tiene influencia sobre el desarrollo de cultivos lácticos mesófilos y la mayoría de los termófilos, cuando se utiliza en la dosis recomendada. En la actualidad, el uso de la lisozima en alimentos está permitido en más de 30 países, incluida la UE donde la lisozima está aprobada como conservante (E1105) con uso restringido a algunos quesos. El producto contiene una preparación estandarizada de lisozima extraída de la clara de huevo.

No Material: 201063

Tamaño: 10 X 0.5 kg

Temp. de almacenamiento: < 20 °C / < 68 °F

Tipo: Botellas en caja

Condiciones: Seco . Keep dry, cool and in a dark place.

Vida útil

24 meses de caducidad desde la fecha de producción, cuando se almacena en las condiciones recomendadas.

Condiciones de transporte

Temperatura ambiente.

Aplicación

AFILACT® INSTANT es utilizado para proteger contra la hinchazón tardía del queso, un defecto que aparece en el queso causada por bacterias formadoras de esporas. Las esporas son muy estables al calor y no son destruidas por pasteurización.

Dosis

25-35 gramo / 1000 L leche

La dosis de (Afilact® / Hansozyme) depende de la cantidad de esporas de clostridios presente en la leche. Otros parámetros como el contenido de humedad en el queso, contenido de sal y pH también influyen en la dosis.

Dosis baja	Dosis media	Dosis alta
Menos de 600 esporas de clostridios por litro de leche	Entre 600 y 1200 esporas de clostridios por litro de leche	Más de 1200 esporas de clostridios por litro de leche
25 gramos / 1000 litros de leche	30 gramos / 1000 litros de leche	35 gramos / 1000 litros de leche

Por favor, compruebe la legislación local para las posibles definiciones de dosis máxima.

Modo de empleo

Como la lisozima es parcialmente inactivada por la pasteurización, debe ser añadida a la leche después de haberse realizado ésta. El producto se disuelve en agua sin pérdida de actividad entre 35-40 °C Además, el producto puede también soportar un tratamiento térmico de hasta 80°C durante un par de minutos sin perder actividad, a pH entre 5.0 - 5.5. Se recomienda diluir 1 parte en 10 partes de agua, agitando constantemente durante 2 minutos, dejando reposar durante otros dos minutos antes de usar. Instrucciones detalladas con explicaciones y fotografías están disponibles bajo requerimiento. La solución debe ser utilizada en las próximas 24 horas para evitar la pérdida de actividad.

Composición

AFILACT® INSTANT

Información de Producto

Versión: 9 PI GLOB ES 19-11-2020

Lisozima (E1105)

Especificación**Propiedades**

Actividad media:	35000 FIP unidades/mg proteína	Actividad/mg proteína:	>= 35.000 FIP/mg
------------------	--------------------------------	------------------------	------------------

Contenido

Lisozima (anhidra):	95 - 100 %	Humedad:	0,0 - 6,0 %
Cenizas:	<= 1,500 %	Tipo de enzima:	Lisozima

Propiedades Físicas

Color:	Blanco a blanco roto	Aspecto Físico:	Granulado
Solubilidad:	Hidrosoluble	Olor:	Ligeramente dulce

El producto puede tener variaciones de color entre un lote y otro. Esto no tiene influencia sobre la actividad.

Calidad microbiológica

Recuento de aerobios:	< 100 cfu/g	Levadura:	< 10 cfu/g
Moho:	< 10 cfu/g	Enterobacteriaceae:	Ausente en 1 g
Escherichia coli:	Ausente en 1 g	Salmonella spp.:	Ausente en 100 g
Staphylococcus aureus:	Ausente en 1 g		

Comentarios

Los métodos están disponibles bajo requerimiento.

El pH de una solución 10% en agua es 3.0 - 4.0.

Este producto cumple con las especificaciones de pureza recomendadas para la lisozima E1105 indicadas en el Reglamento de la Comisión (EU) N° 231/2012 de 9 de Marzo de 2012 por el que se establece la especificación para aditivos alimenticios para Arsénico (≤ 1 mg/kg), Plomo (≤ 5 mg/kg) y Mercurio (≤ 1 mg/kg).

Información técnica**Temperatura**

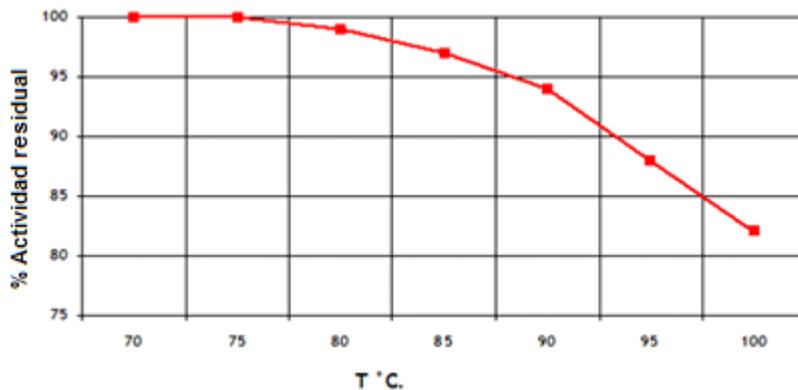
A pH entre 5.0 y 5.5, este producto puede soportar tratamiento térmico hasta 80°C / 176 °F durante un par de minutos sin pérdida de actividad.

Influencia de la temperatura (durante 2 min) sobre la actividad de la lisozima

AFILACT® INSTANT

Información de Producto

Versión: 9 PI GLOB ES 19-11-2020



Servicio técnico

Personal de los Laboratorios de Aplicación y Desarrollo de Productos de Chr Hansen están a su disposición si necesita más información.

Información dietética

Kosher: Kosher Pareve exclu. Pascua
Vegetariana: Si

Precauciones durante la manipulación

Para información detallada sobre la manipulación, por favor, consulte la Hoja de Seguridad del Producto. Las enzimas pueden causar irritación por inhalación o contacto con la piel en individuos sensibles. El uso de equipo personal de protección como guantes, gafas y equipo respiratorio puede evitar la sensibilización. Para recomendaciones adicionales consulte la "Guía de uso seguro de preparaciones enzimáticas microbianas" publicada por la Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products (AMFEP) y "Trabajo Seguro con Enzimas" por la Enzyme Technical Association (ETA).

De acuerdo con la legislación de la UE, la eliminación de materiales de embalaje de este producto deben ser tratados como residuos peligrosos. Como alternativa, o en países no pertenecientes a la UE, el embalaje se puede desechar como residuo normal si se enjuaga con abundante agua para asegurar que no quedan restos de enzimas.

Legislación

Este producto es un aditivo permitido de acuerdo con la legislación de la UE. Por favor, consulte la legislación vigente de la UE. Por favor, consulte los reglamentos de la UE para detalles sobre las condiciones de uso. Fuera de la UE, por favor, consulte la legislación local/nacional. La lisozima tiene el número-E E1105. En el sistema Codex Alimentarius, es conocida como INS1105. Este producto cumple con las especificaciones de la UE, JECFA y FCC.

El producto está destinado para su utilización en alimentos

Etiquetado

Etiquetado en el producto alimenticio final: "E1105 (huevo)" o "Lisozima de huevo".

Marcas comerciales

Los nombres de productos, nombres de conceptos, logotipos, marcas y otras marcas comerciales mencionadas en este documento, figuren o no en mayúsculas, en negrita o con el símbolo ® o TM, son propiedad de Chr. Hansen A/S o de una filial de la misma o utilizados bajo licencia. Las marcas registradas que aparecen en este documento pueden no estar registradas en su país, aunque estén marcadas con un ®.

AFILACT® INSTANT

Información de Producto

Versión: 9 PI GLOB ES 19-11-2020

Información GMO

De acuerdo con la legislación de la Unión Europea mencionada a continuación, podemos informar que:

AFILACT® INSTANT no es un alimento GM (modificado genéticamente) *.

Como tal, el etiquetado GM no es requerido para AFILACT® INSTANT o el alimento que se utiliza para producir **. Además, el producto no contiene ninguna materia prima con la etiqueta GM.

* Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

** Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y el etiquetado de organismos modificados genéticamente y la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de organismos modificados genéticamente y por la que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

Por favor, tenga en cuenta que la información que se presenta aquí no implica que el producto pueda ser utilizado o esté certificado externamente para ser utilizado en alimentos o piensos etiquetados como "orgánicos o ecológicos" o "libres de OGM". Los requisitos para hacer estas declaraciones varían según el país, contáctenos para obtener más información.

Información sobre Alergenos

Lista de alérgenos comunes de acuerdo con el Acto de 2004 sobre Protección a los Consumidores de la Autoridad sobre Alimentos y Etiquetado de Estados Unidos (FALCPA) y con el Reglamento 1169/2011/EC de la Unión Europea	Presente como ingrediente en el producto
Cereales que contengan gluten* y productos derivados	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	Sí
Pescado y productos a base de pescado	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No
Frutos de cáscara* y productos derivados	No
Lista de alérgenos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011/EC de la UE, exclusivamente	
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (añadidos) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	No

* Por favor, consulte el Reglamento de la UE 1169/2011 Anexo II para una definición legal de los alérgenos comunes. Vea la legislación de la Unión Europea en: www.eur-lex.europa.eu.