

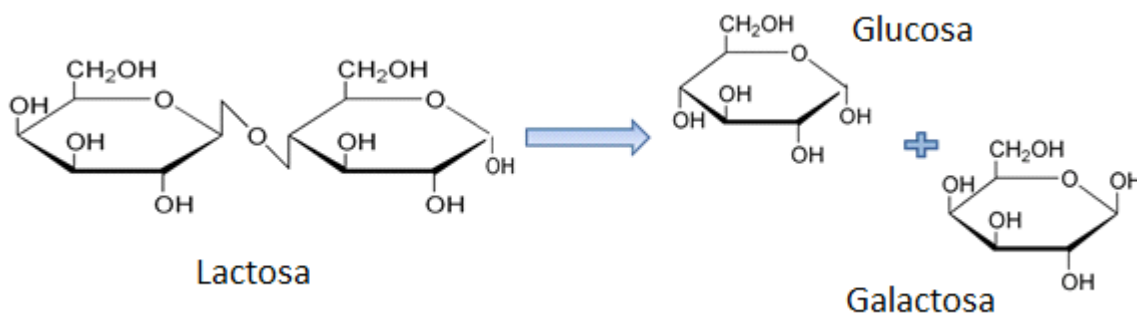
NOLA™ Fit 5500

Información de Producto

Versión: 22 PI GLOB ES 16-11-2020

Descripción

NOLA™ Fit 5500 es una nueva β -galactosidasa (lactasa) de *Bifidobacterium bifidum*, de amplio espectro, altamente purificada y en forma líquida. Es producida por fermentación sumergida sobre un sustrato vegetal utilizando una cepa seleccionada de *Bacillus licheniformis* mantenida en condiciones controladas y que no está presente en el producto final. El producto hidroliza la lactosa produciendo una mezcla de glucosa y galactosa. Este producto es una lactasa premium, especialmente adecuada para la elaboración de leches fermentadas y queso, y para evitar los aromas no deseados asociados normalmente a los productos lácteos sin lactosa UHT/ESL.



No Material: 350505

Tamaño: 20 L

Tipo: Envase

Temp. de almacenamiento: 0 - 8 °C / 32 - 46 °F

Condiciones: Proteger de la luz . Mantener cerrado en el envase original.

Vida útil

24 meses de caducidad desde la liberación de calidad, cuando se almacena en las condiciones recomendadas. La caducidad está limitada a 3 meses desde la apertura, siempre que el producto se mantenga en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

Condiciones de transporte

Temperatura ambiente. Si el tiempo de transporte es superior a 7 días, el transporte del producto debe hacerse a temperaturas entre 2 y 8 °C / 36 y 46 °F.

Información sobre patente*

Patentado

Aplicación

NOLA™ Fit 5500 puede ser utilizada en varios productos lácteos como leche, nata, productos fermentados, queso, bebidas de suero, suero/permeato de suero, dulce de leche, helados y otros postres. El producto es adecuado para

- Productos bajos en lactosa/sin lactosa (intolerancia o mala absorción de lactosa);
- Mayor dulzor sin aumentar el contenido calórico;
- Reducción de azúcares, aromas añadidos;
- Mejorada apariencia/estabilidad para evitar la cristalización de lactosa;
- Características de producto mejoradas (p.ej. consistencia mejorada en helados);

Dosis

500-18000 BLU/ l leche

NOLA™ Fit 5500

Información de Producto

Versión: 22 PI GLOB ES 16-11-2020

La dosis en Dinamarca está limitada a ≤ 5600 BLU/L leche.

La composición de la leche/sustrato y el tratamiento previo influirán en la actividad de la lactasa durante la hidrólisis. La dosis depende de la concentración inicial de lactosa. A diferencia de la lactasa neutra procedente de levadura que se utiliza normalmente, este producto continúa la hidrólisis de la lactasa en productos lácteos fermentados con un pH hasta aprox. 4,5 y también permanece a un nivel de actividad relativamente más alto a temperaturas más bajas y más altas. La actividad del producto se expresa en Bifido Lactase Units (BLU), una metodología de test propiedad de Chr. Hansen. El test está a su disposición bajo requerimiento.

Modo de empleo

Las instrucciones de uso dependen en gran medida de la aplicación. Existen hojas de aplicación para leche, yogur y helado, disponibles bajo petición.

Composición

glicerol (E422), agua, beta-galactosidasa

Especificación**Propiedades**

Actividad media:	5500 BLU/g	Guaranteed activity:	≥ 5.000 BLU/g
------------------	------------	----------------------	--------------------

La actividad garantizada es la mínima actividad en la fecha de consumo preferente.

Contenido

Tipo de enzima:	Lactasa	Composición enzimática:	100 % beta-galactosidasa
-----------------	---------	-------------------------	--------------------------

Propiedades Físicas

Color:	Sin color a ámbar	Aspecto Físico:	Líquido
Solubilidad:	Hidrosoluble	Olor:	Ligeramente fermentado
pH:	5,40 - 7,00	Densidad:	1,10 - 1,20

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

Formulación

Glicerol %:	45,0 %
-------------	--------

Calidad microbiológica

Recuento de aerobios:	< 100 cfu/ml	Levaduras y mohos:	< 1 cfu/ml
Bacterias coliformes:	< 1 cfu/ml	Escherichia coli:	Ausente en 25 ml
Salmonella spp.:	Ausente en 25 ml	Listeria monocytogenes:	Ausente en 25 ml
Anaerobios sulfito reductores:	< 1 cfu/ml	Estafilococos coagulasa-positivos:	Ausente en 1 ml

Comentarios

Los métodos están disponibles bajo requerimiento.

Nuestras enzimas producidas por fermentación son analizadas para comprobar la presencia de micotoxinas y metabolitos relevantes, de acuerdo con las Especificaciones Generales para Enzimas de la JECFA.

Este producto cumple con las especificaciones de pureza recomendadas para enzimas de grado alimentario, dadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el Codex Químico Alimenticio (FCC) con las especificaciones para metales pesados para plomo (≤ 5 ppm), Cadmio ($\leq 0,5$ ppm), Mercurio ($\leq 0,5$ ppm) y Arsénico (≤ 3 ppm).

Información técnica

NOLA™ Fit 5500

Información de Producto

Versión: 22 PI GLOB ES 16-11-2020

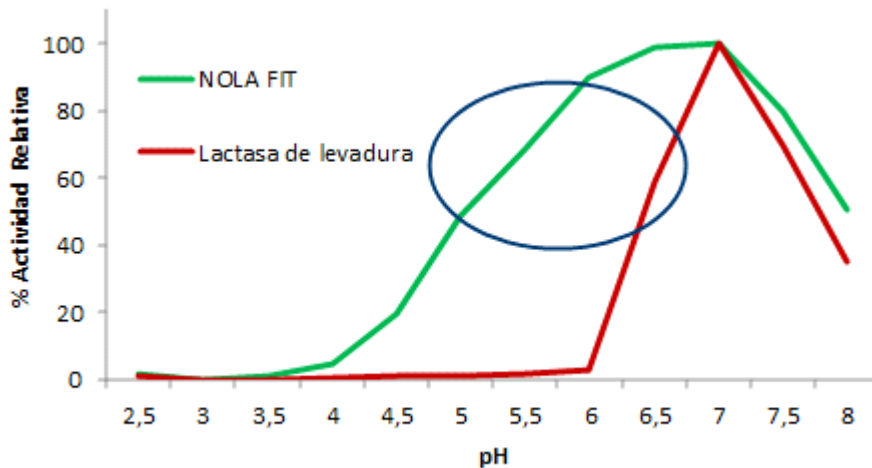
Temperatura

El grado de hidrólisis deseado puede ser obtenido seleccionando la temperatura, tiempo y dosis apropiados para la reacción. La temperatura óptima está entre 35-45°C (95-113°F).

pH

El producto es una lactasa de amplio espectro con un pH óptimo entre pH 5,0 y 7,0. La enzima es inhibida de forma significativa a valores de pH inferiores a 4.5.

El gráfico muestra la influencia del pH sobre la actividad sobre un sustrato de permeato de suero. Perfil de pH de lactasas a 37°C (104°F), con el sustrato: permeato de suero (5% lactosa).

**Pureza**

Este producto es una de las lactasas más puras disponibles en el mercado.

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
Halal:	Certificado
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.

NOLA™ Fit 5500

Información de Producto

Versión: 22 PI GLOB ES 16-11-2020

Legislación

Este producto cumple con las especificaciones recomendadas por JECFA- (FAO/OMS) y FCC para enzimas de grado alimentario.

El uso legal de enzimas en el procesamiento de alimentos está regulado por leyes generales de alimentos y por el Reglamento (CE) No 1332/2008. En Francia y en Dinamarca pueden existir requerimientos adicionales.

El producto está destinado para su utilización en alimentos

Etiquetado

Las enzimas, como coadyuvantes tecnológicos, generalmente no necesitan ser etiquetados en el producto final. Sin embargo, debe consultarse siempre la legislación local y las normas de identidad para el producto final.

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 ®.

*Nº Patente

US20170156357A1, EP2234501, CN104472683, CN104322666, CN101932248

Información GMO

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

NOLA™ Fit 5500 no es un alimento GM (modificado genéticamente) *.

Como tal, el etiquetado GM no es requerido para **NOLA™ Fit 5500** 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.

NOLA™ Fit 5500

Información de Producto

Versión: 22 PI GLOB ES 16-11-2020

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	No
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.