

Válido a partir del 2017-09-05

VinoCrush® Classic

En este producto, la actividad enzimática clave es proporcionada por poligalacturonasa que hidroliza los vínculos de (1,4)-alfa-D-galactosidurónico en pectato y otros galacturonanos

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Enzima Declarada	Poligalacturonasa
Actividad declarada	3300 PGNU/g
Color	Marrón
Forma física	Líquido
Densidad aproximada (g/ml)	1,17
Olor	Ligero olor a fermentación.
Solubilidad	El compuesto activo es fácilmente soluble en agua en todas las concentraciones de uso normal. Los compuestos de estandarización pueden causar turbidez en la solución.

El color puede variar de lote a lote, sin que la intensidad del color sea indicativa de la actividad enzimática.

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	Límite Mínimo	Límite Máximo	Unidad
Pectinase unit PGNU	3300		/g
pH at 25°C	3,5	5,0	
Cuenta Total en Placa	-	50000	/g
Bacteria coliforme	-	30	/g
E. coli	No detectado		/25 g
Salmonella	No detectado		/25 g
Metales pesados		Máx 30	mg/kg
Plomo		Máx 5	mg/kg
Arsénico		Máx 3	mg/kg
Cadmio		Máx 0.5	mg/kg
Mercurio		Máx 0.5	mg/kg

COMPOSICIÓN

Ingredientes	Aprox. % (p/p)
Glicerol, CAS no. 56-81-5	45
Agua, CAS no. 7732-18-5	45
Poligalacturonasa, CAS no. 9032-75-1*	5
Cloruro de potasio, CAS no. 7447-40-7	5

*Definida como la conc. enzimática (base de materia seca)

No contiene preservantes

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Alérgeno	Sustancia contenida ¹	Alérgeno	Sustancia contenida ¹
Apio	NO	Moluscos	NO
Cereales con gluten ^{2,4}	NO	Mostaza	NO
Crustáceos	NO	Nueces ³	NO
Huevo	NO	Maní	NO
Pescado	NO	Sésamo	NO
Altramuz	NO	Soja	NO
Leche (incluida la lactosa)	NO	Dióxido de sulfuro/sulfitos, más de 10 mg por kg o l	NO

¹Definición de sustancias de acuerdo con la normativa de la UE 1169/2011, en su versión modificada. Lista cubre alérgenos mencionados en 21 USC 301 (US) y GB 7718-2011 (China).

²es decir, trigo, centeno, cebada, avena, pieles, kamut

³es decir, almendra, avellana, nuez, anacardo, nuez pacana, nuez de Brasil, pistacho, macadamia y nuez de Queensland

⁴ Si No: Libre de gluten es decir, < 20ppm (Reglamento UE 828/2014)

VALORES NUTRICIONALES

El producto tiene un valor nutricional típico de aproximadamente 535 kJ/100 g enzimas.

• Proteína	5 g/100 g
• Polioles	45 g/100 g
• Ceniza	5 g/100 g
• Humedad	45 g/100 g

STATUS GM

Este producto no es un OMG.

Organismo de producción: Aspergillus aculeatus

El producto enzimático es fabricado por fermentación de un microorganismo que no está presente en el producto final. El organismo de producción no se modifica el uso de la biotecnología moderna.

Válido a partir del 2017-09-05

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

El embalaje debe mantenerse intacto, seco y lejos de la luz solar. Siga las recomendaciones y utilice el producto antes de la fecha de consumo preferente para evitar la necesidad de una dosis mayor.

Utilizar preferentemente antes de: Encontrará la fecha de consumo preferente en el certificado de análisis o en la etiqueta del producto.

El producto proporciona un rendimiento óptimo si se almacena según las recomendaciones y se utiliza antes de la fecha de consumo preferente.

El producto puede ser transportado a temperatura ambiente. Después de la entrega, el producto debe ser almacenado como se recomienda.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y MANEJO

Las enzimas son proteínas. La inhalación de polvo o aerosoles puede inducir sensibilización y provocar reacciones alérgicas en personas sensibilizadas. Algunas enzimas pueden irritar la piel, ojos y membranas mucosas cuando el contacto es prolongado. Consulte el Manual de Seguridad o MSDS para obtener más información sobre la manipulación segura del producto y los derrames.

CUMPLIMIENTO DE NORMAS

El producto cumple con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas de grado alimentario dadas por el Comité conjunto de expertos en aditivos alimentarios (en inglés, JECFA) de la Organización para la agricultura y la alimentación (en inglés, FAO)/OMS y el código de los productos químicos alimentarios (en inglés, FCC), y con las relevantes especificaciones Chinas para la seguridad alimentaria y normas para enzimas de grado alimentario.

Los certificados Halal y Kosher están disponibles en el Centro de atención al cliente o por medio de su representante de ventas.

Novozymes cumple con los requisitos de pureza de la OIV según se indica en el capítulo 7 "Higiene y nivel máximo de contaminantes" y si se utiliza como ayuda de procesamiento en la producción de alimentos, las asociaciones autorizadas pertinentes pueden clasificar el producto final como "orgánico".

CERTIFICACIONES

Novozymes suscribe al Pacto Mundial de las Naciones Unidas y la Convención de las Naciones Unidas sobre la diversidad biológica y los informes sobre el rendimiento de la sostenibilidad a través de la iniciativa Global Reporting Initiative (GRI). Vea todos nuestros compromisos en www.novozymes.com.



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Novozymes ha llevado a cabo un análisis de peligros y preparó un plan de análisis de riesgo y puntos críticos de control (en inglés HACCP) que describe los puntos de control fundamentales (en inglés, CCP). El plan de HACCP tiene el apoyo de un programa completo como requisito previo, implementado en las prácticas de buenas prácticas de fabricación (en inglés, GMP) de Novozymes. El producto es elaborado según el plan de HACCP de Novozymes, las prácticas de GMP y los requisitos adicionales controlados por el sistema de gestión de calidad de Novozymes.

El producto cumple con los requisitos de pureza recomendados por el comité JECFA de la FAO/OMS y los requisitos de pureza recomendados por la FCC con respecto a las micotoxinas.

ENVASES

El producto está disponible en diferentes tipos de envases. Póngase en contacto con el representante de ventas para obtener más información.

Para más informaciones, o direcciones de nuestras oficinas, visite: www.novozymes.com

Novozymes Latin America Ltda.
Rua professor Francisco Ribeiro
683
CEP 83707-660 - Araucária - Paraná
Brazil

[novozymes.com](http://www.novozymes.com)