Ficha de Datos del Producto
Válido a partir del 2024-04-30

Vinozym® Vintage FCE

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	7500 PGNU/g
Actividades colaterales	El producto no contiene ninguna actividad significativa de Cinamoil esterasa
Color	Crema y marrón
Forma física	Granulado
Propiedades	De fluido libre, baja polvosidad
Olor	Ligero olor a fermentación.
Solubilidad	Fácilmente soluble.

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	7500		/g
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)
Maltodextrina, CAS no. 9050-36-6	82
Poligalacturonasa, CAS no. 9032-75-1*	8
Agua, CAS no. 7732-18-5	4
Cloruro de potasio, CAS no. 7447-40-7	3
Citrato trisódico dihidratado, CAS no. 6132-04-3	2
Ácido cítrico, CAS no. 77-92-9	1

*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][5]	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

[1]Definición 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).
[2]es decir, trigo, centeno, cebada, avena, pieles, kamut
[3]es 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 1560 kJ/100 g producto.

• **Proteína**		8 g/100 g
• **Carbohidrato**		83 g/100 g
• **Ácido orgánico**		2 g/100 g
• **Ceniza**		3 g/100 g
- Sodio	(0.5 g/100 g)	
• **Humedad**		4 g/100 g

STATUS GM

Este producto no es un OMG.

Organismo de producción

Aspergillus niger
Aspergillus aculeatus

El producto enzimático es fabricado por fermentación de microrganismos que no están presentes en el producto final. Los organismos de producción no se modifican mediante la biotecnología moderna.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura de almacenamiento: 0-25 °C (32-77 °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 SDS 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 enzimas de grado alimenticio dadas por la Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) y por Food Chemical Codex (FCC).

El certificado Kosher está disponible en el Novozymes Market o por medio de su representante de ventas.

The product complies with OIV purity requirements as stated in the International Oenological Codex and when used as processing aid in the production of wine the final product may be classified as "organic" by relevant authorized associations.

Este producto es apto para la elaboración de productos veganos y vegetarianos, ya que deriva de un proceso que no utiliza materias primas y/o coadyuvantes de proceso de origen animal.

CERTIFICACIONES

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. El producto cumple con la legislación de la UE con respecto a los pesticidas.

ENVASES

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

SOSTENIBILIDAD

Estamos comprometidos con la sostenibilidad y las prácticas comerciales éticas, como lo demuestra nuestra condición de signatarios del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, el Convenio de las Naciones Unidas sobre la Diversidad Biológica y el compromiso con los Principios Rectores de las Naciones Unidas sobre Empresas y Derechos Humanos. Nuestro progreso se informa en el Informe Anual. Descubra más sobre nuestros compromisos y acciones de sostenibilidad en: www.novonesis.com.

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

La legislación, las reglamentaciones y los derechos de terceros podrían impedir que los clientes importasen, utilizasen, procesasen o revendiesen los productos que se describen en el presente documento en determinadas formas. Sin otro contrato por escrito entre el cliente y Novozymes para ese efecto, este documento no constituye una declaración o garantía de ningún tipo y se encuentra sujeto a cambio sin previo aviso.