

Válido a partir de 2019-01-31

# Pectinex® Smash XXL

Neste produto a atividade enzimática chave é fornecida por pectina liase, que catalisa a clivagem eliminativa de (1,4)-alfa-D-galacturonana metil éster formando oligossacarídeos com grupos 4-deoxi-6-O-metil-alfa-D-galacto-4-enurosonil nas extremidades não-redutoras

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

<b>Enzima Declarada</b>	Pectino liase
<b>Atividade declarada</b>	19400 PECTU/g
<b>Atividades secundárias</b>	O produto não apresenta atividade significativa de Glucoamilase (glucano 1,4-alfa-glucosidase)
<b>Cor</b>	amarelo claro
<b>Apresentação</b>	Líquido
<b>Densidade de aproximadamente (g/ml)</b>	1,16
<b>Odor</b>	Ligeiro odor de fermentação
<b>Solubilidade</b>	O componente ativo é facilmente solúvel em água em todas as concentrações que ocorrem em uso normal. Os Componentes utilizados para padronização podem causar turbidez na solução.

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
<b>Pectinase Unit PECTU</b>	19400		/g
<b>pH at 25°C</b>	3,5	5,0	
<b>Contagem total de viáveis</b>	-	50000	/g
<b>Bactéria Coliforme</b>	-	30	/g
<b>E.Coli</b>	Não detectado		/25 g
<b>Salmonella</b>	Não detectado		/25 g
<b>Metais pesados</b>		Máx 30	mg/kg
<b>Chumbo</b>		Máx 5	mg/kg
<b>Arsênico</b>		Máx 3	mg/kg
<b>Cádmio</b>		Máx 0.5	mg/kg
<b>Merúrio</b>		Máx 0.5	mg/kg

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

## COMPOSIÇÃO

Ingredientes	% aprox. (p/p)
<b>Água, CAS no. 7732-18-5</b>	46
<b>Glicerol, CAS no. 56-81-5</b>	45
<b>Cloreto de potássio, CAS no. 7447-40-7</b>	5
<b>Pectina liase, CAS no. 9033-35-6*</b>	4

\*Definido como enzima conc. (base matéria seca)

Sem adição de preservantes

## INFORMAÇÃO SOBRE ALERGIA

Alergênico	Substância contida <sup>1</sup>	Alergênico	Substância contida <sup>1</sup>
<b>Aipo</b>	não	<b>Moluscos</b>	não
<b>Cereais contendo glúten<sup>2,4</sup></b>	não	<b>Mostarda</b>	não
<b>Crustáceos</b>	não	<b>Nozes<sup>3</sup></b>	não
<b>Ovo</b>	não	<b>Amendoim</b>	não
<b>Peixe</b>	não	<b>Gergelim</b>	não
<b>Tremoço</b>	não	<b>Soja</b>	não
<b>Leite (incluindo lactose)</b>	não	<b>Dióxido de enxofre/sulfitos, mais que 10 mg por kg ou l</b>	não

<sup>1</sup>Definição 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).

<sup>2</sup>Isto é, trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut

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

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

Válido a partir de 2019-01-31

## VALORES NUTRICIONAIS

O produto possui um valor nutricional típico de aproximadamente 520 kJ/100 g produto enzimático.

• Proteína	4 g/100 g
• Polióis	45 g/100 g
• Cinza	5 g/100 g
• Umidade	46 g/100 g

## STATUS GM

Este produto não é um OGM.

**Organismo de produção** Aspergillus niger

O produto enzimático é produzido por fermentação de um microrganismo que não está presente no produto final. O organismo de produção é caracterizado como auto-clonado de acordo com a definição da UE.

## 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 grau alimentício para as enzimas dadas pelo Comitê Misto FAO / WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) e o Food Chemical Codex (FCC), e com os relevantes padrões de segurança de alimentos e normas Chineses para enzimas grau alimentício.

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

Se for utilizado como coadjuvante de tecnologia na produção de alimentos, o produto final pode ser classificado como orgânico pelas sociedades profissionais competentes relevantes.

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