



Produktspezifikation Fructozym® Color

Beschreibung:	Fructozym® Color ist ein Spezialenzym für die Beerenverarbeitung.
Zusammensetzung:	Wasser, Glycerin, Pektinase.
Biologische Herkunft:	Produktion aus Fermentation von <i>Aspergillus niger</i> . Das Enzymprotein wird vom Produktionsorganismus abgetrennt und gereinigt.
Aktivität:	Pektinase min. 90 ASV-E/mL gemäß Erbslöh-Methode EINECS-Nummer: 232-885-6 IUB-Nummer: 3.2.1.15 CAS-Nummer: 9032-75-1
Dichte:	1,1 – 1,3 g/ml
Chemische Reinheit:	Arsen (As): < 3 ppm Blei (Pb): < 5 ppm Cadmium (Cd): < 0.5 ppm Quecksilber (Hg): < 0.5 ppm
Mikrobiologische Reinheit:	Gesamtkeimzahl: < 5 x 10 ⁴ KbE/ ml Coliforme: < 30 KbE/ ml E. coli: negativ in 25 g Salmonellen: negativ in 25 g Antibakterielle Aktivität: negativ im Test Mycotoxine: negativ im Test

Fructozym® Color entspricht den Anforderungen für Enzyme zur Anwendung in Lebensmitteln.

Unsere Enzyme sind in der Europäischen Union gemäß EU-Verordnung 1332/2008 als Lebensmittelenzyme oder gemäß EU-Verordnung 1333/2008 als Lebensmittelzusatzstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln zugelassen und entsprechen den Vorgaben der JECFA in der jeweils aktuellen Version.

Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH
Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany
Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com

Version 002 – 05/2023 FBu – Druck: 07.07.2023