

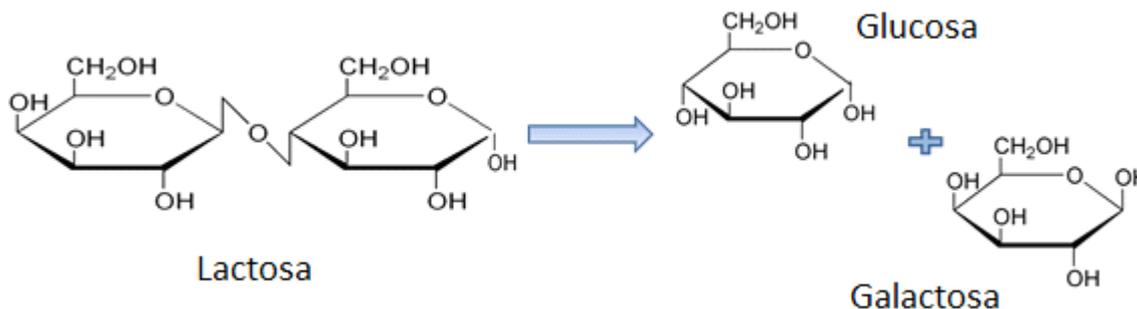
Ha-Lactase 5200

Información de Producto

Versión: 18 PI GLOB ES 25-03-2020

Descripción

Ha-Lactase 5200 es una β -galactosidasa (lactasa) altamente purificada y estandarizada y neutra, en forma líquida. Es producida por fermentación sumergida sobre un sustrato vegetal utilizando una cepa seleccionada de la levadura *Kluyveromyces lactis* mantenida bajo condiciones controladas y que no está presente en el producto final. El producto hidroliza la lactosa dando una mezcla de glucosa y galactosa.



No Material: 450804

Tamaño: 5 L

Tipo: Bidón

Temp. de 0 - 8 °C / 32 - 46 °F

almacenamiento:

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.

Aplicación

Ha-Lactase 5200 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

500-15000 NLU / L de leche

Ha-Lactase 5200

Información de Producto

Versión: 18 PI GLOB ES 25-03-2020

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. Como los iones calcio y sodio pueden inhibir la enzima, se recomienda tratar los productos como la leche condensada y el dulce de leche con lactasa antes de la evaporación. En la producción de leche fermentada, la temperatura de pasteurización afectará a la actividad enzimática durante la posterior fermentación con alta temperatura de pasteurización (95°C/203°F) proporcionando el sustrato más adecuado.

Modo de empleo

El modo de utilización dependen de la aplicación. Existen a su disposición hojas de aplicación.

Composición

glicerol (E422), agua, beta-galactosidasa

Especificación

Propiedades

Actividad media:	5200 NLU/g	Actividad garantizada:	>= 4.800 NLU/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:	Marrón claro	Aspecto Físico:	Líquido
Solubilidad:	Hidrosoluble	Olor:	Característico
pH:	6,50 - 8,00	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

Conformidad

Actividad secundaria proteasa PU/g:	<= 35,00 PU/G
-------------------------------------	---------------

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

Temperatura

El grado deseado de hidrólisis puede obtenerse seleccionando la temperatura, el tiempo y la dosificación apropiados para la reacción. La temperatura óptima está entre 35-45 °C (95-113 °F). La enzima comienza a desnaturalizarse a temperaturas superiores a 50 °C y se inactiva con pasteurización a 72 °C durante 15 segundos.

Ha-Lactase 5200

Información de Producto

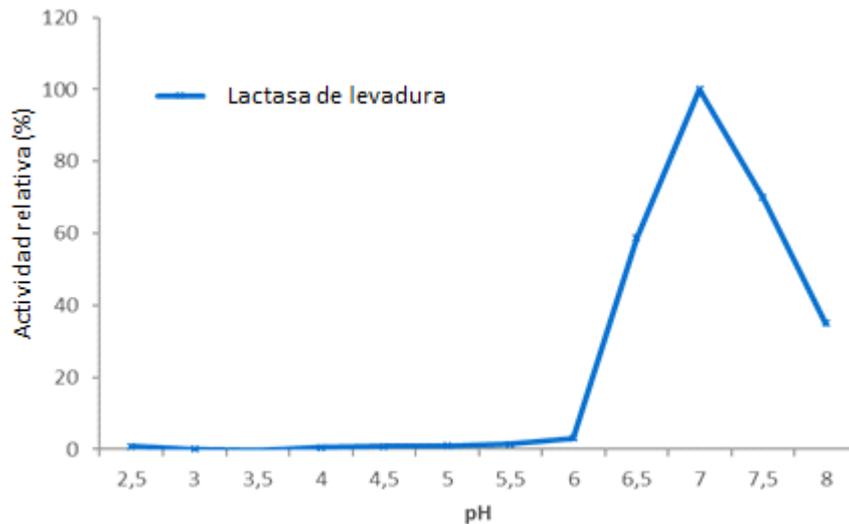
Versión: 18 PI GLOB ES 25-03-2020

pH

Ha-lactase es una lactasa neutra. El pH óptimo está entre pH 6,0 - 7,0 y la enzima es inhibida de forma significativa a valores de pH inferiores a 5.5.

El gráfico muestra la influencia del pH sobre la actividad sobre un sustrato de permeato de suero.

Temp: 40°C (104°F), Dosis: 800 NLU/L, Sustrato: Permeato de suero (5% lactosa)



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 Lácteo exclu. Pascua
Halal:	Certificado
Vegetariana:	Si
VLOG:	Conforme

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.

Ha-Lactase 5200

Información de Producto

Versión: 18 PI GLOB ES 25-03-2020

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.

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 ®.

Información adicional

Las siguientes hojas de aplicación están disponibles bajo petición:

- Ha-lactase™ - Leche
- Ha-lactase™ - Productos lácteos fermentados
- Ha-lactase™ - Dulce de leche
- Ha-lactase™ - Helados

Información GMO

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

Ha-Lactase 5200 no es un alimento GM (modificado genéticamente) *.

Como tal, el etiquetado GM no es requerido para Ha-Lactase 5200 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.

Ha-Lactase 5200

Información de Producto

Versión: 18 PI GLOB ES 25-03-2020

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.