



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

TECNO-LASI

Descrizione	TECNO-LASI contiene l'enzima beta-galattosidasi ottenuto dalla fermentazione di un ceppo non patogeno di <i>Bacillus licheniformis</i> . L'enzima catalizza l'idrolisi dei residui terminali di β -D-galattosio nei polisaccaridi noti come beta-galattosidi, tramite la rottura dei legami beta-glicosidici terminali. L'enzima beta-galattosidasi catalizza l'idrolisi del disaccaride lattosio nei suoi due monosaccaridi costituenti, il glucosio ed il galattosio.			
Applicazione	Aggiungere la soluzione di TECNO-LASI nel serbatoio di stoccaggio del latte crudo/freddo. Garantendo adeguate GMP assicurarsi che la soluzione sia ben distribuita mediante una delicata agitazione. TECNO-LASI può anche essere aggiunto direttamente nel latte all'inizio del processo tecnologico-produttivo. Concentrazioni di lattosio <0,1% possono essere raggiunti entro 24 ore. Le performance possono variare in funzione del dosaggio utilizzato.			
Proprietà Chimiche	Enzima :	beta-galattosidasi	Attività	2600 LAU-B/g
	Colore*	giallo chiaro	Aspetto	liquido
	Densità approssimativa (g/ml)	1,15		
	<i>* Il colore può variare da lotto a lotto. L'intensità del colore non varia in funzione dell'attività enzimatica.</i>			
Valori Nutrizionali	Di seguito sono riportati i valori nutrizionali tipici del prodotto			
	Valore energetico	639kJ/100g	Umidità	38g/100g
	Proteine	2g/100g	Polioli:	60g/100g
Stoccaggio	Conservare il prodotto nell'imballaggio originario. Stoccare al riparo dal luce solare ed a temperature comprese tra i 0°C ed i 10°C.			
Confezioni	TECNO-LASI è disponibile in flaconi da 100 grammi e da 250 grammi oppure in fustini da 5 kg e da 25 kg.			
Shelf life	La data minima di conservazione è riportata sull'etichetta del prodotto e sui certificato d'analisi. Il prodotto conserva inalterate le proprie caratteristiche per 24 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato. Il prodotto può essere trasportato a temperatura ambiente.			
Specifiche metalli pesanti	Metalli pesanti	≤ 30 ppm		
	Pb (piombo)	≤ 5 ppm		
	Hg (mercurio)	≤ 0,5 ppm		
	Cd (cadmio)	≤ 0,5 ppm		
	As (arsenico)	≤ 3 ppm		
	<i>* Analizzati secondo un regolare piano di controllo.</i>			
Specifiche microbiologiche	Coliformi	≤10 UFC/g		
	CBS	≤100 UFC/g		
	<i>E. coli</i>	Assente in 25 g		
	<i>Salmonella</i> ssp.	Assente in 25 g		
OGM	TECNO-LASI è conforme ai Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).			
Allergeni	TECNO-LASI è privo dei seguenti componenti e loro derivati: latte, soia, crostacei, uova, pesce, arachidi, cereali contenenti glutine, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupino, molluschi, anidride solforosa e solfiti.			
Certificato	Il certificato di analisi è disponibile su richiesta.			



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

TECNO-LASI

Servizio al cliente

Contattate, cortesemente, il vostro distributore per suggerimenti guida, istruzioni ed informazioni aggiuntive.

Altre informazioni

TECNO-LASI è conforme alle specifiche raccomandate dalla FAO/WHO, JEFCA e FCC, per enzimi ad uso alimentare. Il prodotto è inoltre conforme ai requisiti raccomandate dalla FAO/WHO, JEFCA e FCC, relativi al contenuto di Micotossine.

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione Europea in materia di pesticidi.

Queste informazioni si basano sulle nostre migliori conoscenze e vengono divulgate in buona fede. Non esistono garanzie per violazioni da parte di terzi.