



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

TECNOZIMA

E1105 Lisozima cloridrato

Proprietà fisiche

Descrizione	Cristalli bianchi/biancastri di lisozima cloridrato (E1105)
Origine	Estratto da albume d'uovo
Purezza	Grado alimentare

Proprietà chimiche

Attività (metodo turbidimetrico) > 950 mcg/mg (lisozima cloridrato standard s.s.)

Analisi chimica > 95% di lisozima cloridrato standard s.s.

Solubilità Perfettamente solubile in acqua

Umidità < 6%

pH 3,3 ± 0,3

Cloruri < 4,2%

Ceneri < 1,5%

Azoto totale 17,3% ± 0,5%

Metalli pesanti < 10 mg/Kg

Piombo < 2 mg/Kg

Arsenico < 1 mg/Kg

Mercurio < 1 mg/Kg

Specifiche microbiologiche

Carica batterica standard < 10⁴ ufc/g

S. aureus ass. 1g

Salmonellae ass. 25 g

Coliformi < 10 ufc/g

E. coli ass. 1 g

Ps. aeruginosa ass. 1 g



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

TMC Termine minimo di conservazione: 5 anni
L'utilizzo del prodotto dopo tale data non implica effetti dannosi ma solo una eventuale riduzione dell'efficienza.

Stoccaggio Conservare la confezione ben chiusa in luogo fresco e asciutto

Confezioni Confezioni in plastica da 1 e 5 kg

OGM Tecnozima non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE1829/2003. Prodotto in regola con le norme sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE 1830/2003).

Allergeni

	Presenza	Assenza
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
Uova e prodotti a base di uova	X	
Pesce e prodotti a base di pesce		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte		x
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati);		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x
Senape e prodotti a base di senape		x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg (espressi come SO ₂)		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x
Molluschi e prodotti a base di mollusco		x

Certificazioni Prodotto in uno stabilimento certificato ISO 22000:2005 e FSSC 22000:2010.

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