

Fiche de Spécifications Produit

Capalase™ Micro R800

Dernière révision: 25 March 2024

Informations sur le produit

Description	Capalase® Micro R800 est une préparation de lipase (triacylglycerol) microbienne granulée issue de la moisissure <i>Rhizopus oryzae</i> .
Application	Transformation laitière
Aspect	Blanc cassé à crème granulés fluides (la couleur peut varier d'un lot à l'autre)
Statut	• Kosher approuvé • Halal approuvé • Le micro-organisme producteur est non génétiquement modifié (présentation disponible sur demande) • Convient aux végétaliens • Convient aux végétariens

Spécifications Physiques & Chimiques

Activité	≥ 800 PLi/g	Arsenic	≤ 3 ppm
Métaux lourds (exprimé en Pb)	≤ 30 ppm	Mercure	≤ 0.5 ppm
Plomb	≤ 5 ppm	Cadmium	≤ 0.5 ppm

Propriétés microbiologiques

Germes totaux	≤ 1000 UFC/g	<i>Salmonella</i>	absent dans 25 g
Coliformes	≤ 30 UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i>	absent dans 1 g
Levures	≤ 10 UFC/g	<i>Escherichia coli</i>	absent dans 25 g
Moisissures	≤ 10 UFC/g	<i>Listeria monocytogenes</i>	absent dans 25 g
Anaérobies sulfite réducteurs	≤ 30 UFC/g		

Activité

Ingrédients	Valeurs types
Dextrine	98 %
Concentré d'enzymes	1 %
Huile de tournesol	1 %

Informations réglementaires

Le produit est conforme aux spécifications de pureté recommandées pour les enzymes de qualité alimentaire données par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et le Food Chemical Codex (FCC).

Emballage & Conservation

Conditionnement	Numéro de produit 10711: 20 kg bag in box
Conditions de stockage	• Le produit doit être entreposé dans les récipients d'origine scellés. • Température d'entreposage recommandée : 4 à 8°C. • Lorsqu'il est conservé dans les conditions recommandées, la durée de conservation est de 24 mois et la perte d'activité est inférieure à 3% par an

Sécurité et manipulation

Merci de consulter les fiches de données de sécurité, disponibles sur demande.

Head Office: A. Fleminglaan 1 | P.O. Box 1 | 2600 MA Delft | The Netherlands | tel. +31 15 279 9111
For further information, additional addresses and our customer portal visit www.dsm.com/food-specialties

Malgré le soin et les efforts apportés pour assurer l'exactitude des informations fournies dans ce document, aucune de ses dispositions ne peut être interprétée comme comportant une déclaration ou garantie de quelque nature que ce soit dont nous assumons la responsabilité légale, comprenant et non limitée à toute garantie quant à l'exactitude, la mise à jour ou l'exhaustivité desdites informations ou concernant la non-violation de droits de propriété intellectuelle de tiers. Le contenu du présent document est susceptible d'être modifié sans préavis. Le présent document, dont le contenu n'est pas vérifié, ne sera pas automatiquement remplacé à la suite de modifications. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou des informations supplémentaires. Les formulations de produits, les applications d'usage spécifique et les conditions d'utilisation de l'utilisateur étant indépendantes de notre volonté, nous n'offrons aucune garantie ou déclaration relative aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. Il appartient à l'utilisateur de déterminer si nos produits conviennent aux emplois spécifiques de l'utilisateur et d'établir le statut juridique pour l'usage de nos produits tel que prévu par l'utilisateur.