

Fiche de Spécifications Produit

Delvo[®] Zyme G

Dernière révision: 23 June 2023

Informations sur le produit

Product description	Chlorhydrate de lysozyme extrait du blanc d'œuf de poule (E1105) sous forme granulée.
Application	Biopréservation
Aspect	Blanc à blanc cassé powder .
Statut	<ul style="list-style-type: none"> • Kosher approuvé • Halal approuvé • Le produit n'a pas été génétiquement modifié conformément à la définition du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil (22 septembre 2003) concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
Utilisation	<p>Dissoudre dans de l'eau avant utilisation.</p> <p>Conseillé de pré-diluer dans l'eau 1:10 avant de l'ajouter au lait du fromage.</p>

Spécifications Physiques & Chimiques

Activité	≥ 40000 FIP U/mg	Extrait sec	≥ 94 %
pH	3.0 - 3.6 (en solution à 2%)	Plomb	≤ 2 ppm
Azote	17.3 ± 0.5%	Arsenic	≤ 1 ppm
Cendre	≤ 1.5 %	Mercure	≤ 1 ppm
Chlorures	3.7 ± 0.5%	Pureté	≥ 95 %
Assay	≥ 950 mg/g anhydrous base	Humidité	≤ 6 %

Propriétés microbiologiques

Germes totaux	≤ 100 UFC/g	<i>Staphylococcus aureus</i>	negative in 1 g
<i>Escherichia coli</i>	negative in 1 g	Levures	≤ 100 UFC/g
<i>Salmonella</i>	negative in 25 g	Moisissures	≤ 100 UFC/g

Activité

Composition disponible sur demande.

Informations réglementaires

L'emploi de chlorhydrate de lysozyme (E1105) est autorisé par les directives de l'Union européenne relatives aux additifs alimentaires. S'en référer aux réglementations locales.

Emballage & Conservation

Conditionnement	Numéro de produit 21301: 5 kg bucket
Conservation	Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit sec à l'abri de la lumière et à température ambiante (< 25 °C).
Durée de conservation	<p>À utiliser de préférence dans les 24 mois après la date de production indiquée.</p> <p>L'activité de chlorhydrate de lysozyme (E1105) peut diminuer lentement avec le temps.</p>

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.

©DSM Food Specialties B.V. | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | Pays Bas | info.food@dsm.com | Numéro de registre de commerce 27235314