



Stand: 1/2018

## Produktspezifikation

**Produkt:** Pektinlyase, Art.-Nr. 5015

### Beschreibung

- Lebensmittelenzym-Zubereitung (Pektinlyase, IUB 4.2.2.10) aus einem gentechnisch modifizierten (Selbstklonierung gemäß EU-Richtlinie 98/81/EC) *Aspergillus niger* für die Verflüssigung von Obstbrennmaischen
- Aussehen: klare, braune Flüssigkeit
- Geruch: schwach, rein nach Fermentationsprodukt
- Zusammensetzung: Wasser, Sorbit, Kaliumchlorid, Enzymeiweiß

### Durchschnittsanalyse

Dichte (g/mL):	ca. 1,2	aerobe Gesamtkeimzahl (pro ml):	< 5 x 10 <sup>2</sup>
Pektinolyt. Akt. (UPTE/ml):	> 30000		
Schwermetalle (ppm):	< 30	Schimmelpilze (pro ml):	<10 <sup>2</sup>
Blei (ppm):	< 5	Coliforme Keime (pro ml):	< 10
Arsen (ppm):	< 2	Escherichia coli (pro 25g):	keine
		Salmonella ssp. (pro 25g):	keine

Die Reinheit entspricht damit den Reinheitsanforderungen nach JECFA und FCC für Enzyme, die für die Herstellung von Lebensmitteln gedacht sind. Zudem erfüllt das Produkt die Anforderungen an Lebensmittelenzyme gemäß VO (EU) Nr. 1332/2008.

### Erklärungen

Das Produkt

- wird mit Hilfe eines gentechnisch veränderten Mikroorganismus hergestellt.
- erfordert bei der Verwendung zur Herstellung von Lebensmitteln dennoch keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003, weil Enzyme als technische Hilfsstoffe im Endprodukt nicht mehr enthalten sind bzw. keine Wirkung mehr zeigen und damit nicht in den Geltungsbereich dieser Verordnungen fallen.
- ist **nicht** als Verarbeitungshilfsstoff gemäß VO (EG) Nr. 834/2007 Art. 9 für die Herstellung von „Bio“-Lebensmitteln zugelassen.
- enthält keine Roh- oder Hilfsstoffe tierischer Herkunft oder Ethanol.
- enthält keine der in der Lebensmittelinformations-VO Nr. 1169/2011 genannten Stoffe mit allergener Wirkung.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 10/2011 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

ppa. M. Heil

-QM-