

FROMASE® 2200 TL granulat

Proprietatile fizice

Descriere	FROMASE TL este o enzimă de coagulare a laptelui obținută dintr-o tulpină selecționată de Rhizomucor miehei. TL termolabilitatea produsului este standard și are statutul Kosher.
Culoare	Crem
Substanta uscata	≥ 94 %

Proprietati chimice

Putere	≥ 2200 IMCU/g
Metale grele	≤ 30 ppm (ca Pb)
Plumb	≤ 5 ppm
Arsenic	≤ 3,0 ppm
Mercur	≤ 0,50 ppm
Caramel	≤ 0,5 ppm
Cadmiu	pm

Proprietatile microbiologice

Numar total de germeni	≤ 1000 in 1 g
Coliform	≤ 30 in 1 g
Salmonella	absent in 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	absent in 1 g
<i>Escherichia coli</i>	absent in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	absent in 25 g
Drojdii	≤ 10 in 1 g
Mucegaiuri	≤ 10 in 1 g
Activitatea antibiotica	absent
Micotoxine	absent

Produsul este in conformitate cu specificatia de puritate a FAO/WHO's Joint Expert Committee of Food Additives (JECFA), cu Food Chemical Codex (FCC) si cu liniile directoare pentru Food Enzymes of the Scientific Committee for Food (SCF) of the EU.

Date specifice de stabilitate

Fromase® granulate trebuie pastrat in ambalajele originale, sigilate. Temperatura recomandata pentru pastrare este 4 - 8°C. Dacă este pastrat în aceste condiții, termenul de valabilitate recomandat este de 24 de luni, iar pierderea activitatii / puterii de-a lungul acestei perioade este sub 5 %.