

FORMULATION

Préparation enzymatique liquide concentrée spécifiquement formulée pour la dégradation de l'amidon des fruits, des jus, des concentrés de jus de fruits et des légumes.

DOMAINE D'APPLICATION

Pour la clarification des jus de fruits, l'hydrolyse de l'amidon des légumes.

DOSAGES RECOMMANDÉS

Clarification des jus : 2 à 5 mL/hL ou 100 kg de fruit suivant la maturité, la variété et la température de traitement, Production légumière : 5 à 20 mL/100 kg de légume à traiter.

MODE D'EMPLOI

Diluer dans la proportion de 1 volume de préparation enzymatique pour 10 volumes d'eau (1/10) la quantité nécessaire et incorporer en goutte à goutte ou en continu à l'aide d'une pompe doseuse DOSAPOMPE, porter une particulière attention à l'homogénéisation.

INTERETS

- Optimisation de la clarification
- Amélioration du rendement de filtration,
- Amélioration de la stabilité colloïdale et organoleptique

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais en froid positif (<10°C), propre et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

LAZYM AMYL présente toutes les qualités requises par l'OMS (WHO), FAO, JECFA et FCC concernant les enzymes pour usage alimentaire.

SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : liquide marron
- Matières insolubles : Néant
- Densité (g/mL) : env. 1,15 - 1.20

CHIMIQUES

- Plomb : < 5 ppm
- Arsenic : < 3 ppm
- Métaux lourds : max 30 ppm (exprimé en Pb)

MICROBIOLOGIQUES

- Toxines et mycotoxines : Test négatif
- Germes totaux viables : < 5.10⁴ UFC/mL
- Coliformes : < 30 UFC/mL
- *E. Coli* / 25 g : Absence
- Salmonelles / 25 g : Absence
- Activité antibactérienne : Test négatif

CONDITIONNEMENT

Bidon de 10 kg. IBC.

WM/14-10-2024. Pour usage alimentaire. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°606/2009 (et ses modifications).