

## Lactozym® Pure 6500 L

En este producto, la actividad enzimática clave es proporcionada por

beta-galactosidasa que hidroliza beta-D-galactósidos terminal no reductor que libera residuos de beta-D-galactosa

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Enzima Declarada	Beta-galactosidasa
Actividad declarada	6500 LAU/g
Actividades colaterales	El producto no contiene ninguna actividad significativa de Proteasa amarillo claro
Color	Líquido
Forma física	Líquido
Densidad aproximada (g/ml)	1,15
<i>El color puede variar de lote a lote, sin que la intensidad del color sea indicativa de la actividad enzimática.</i>	

### ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	Límite Mínimo	Límite Máximo	Unidad
Lactase unit LAU	6500		/g
Cuenta Total en Placa (100)	-	100	/g
Bacteria coliforme	-	30	/g
E. coli	No detectado		/25 g
Salmonella	No detectado		/25 g
Metales pesados		Máx 30	mg/kg
Plomo		Máx 5	mg/kg
Arsénico		Máx 3	mg/kg
Cadmio		Máx 0.5	mg/kg
Mercurio		Máx 0.5	mg/kg

El método analítico de determinación enzimática está disponible en el Centro de atención al cliente o a través de nuestro representante comercial.

### COMPOSICIÓN

Ingredientes	Aprox. % (p/p)
Glicerol, CAS no. 56-81-5	52
Agua, CAS no. 7732-18-5	44
Beta-galactosidasa, CAS no. 9031-11-2*	4

\*Definida como la conc. enzimática (base de materia seca)

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Alérgeno	Sustancia contenida <sup>1</sup>	Alérgeno	Sustancia contenida <sup>1</sup>
Carne vacuna	no	Lactosa	no
Zanahoria	no	Leguminosas	no
Apio	no	Altramuz	no
Cereales con gluten <sup>2</sup>	no	Leche	no
Carne de pollo	no	Moluscos	no
Cacao	no	Mostaza	no
Cilantro	no	Nueces <sup>3</sup>	no
Choclo/maíz	no	Maní	no
Crustáceos	no	Carne porcina	no
Huevo	no	Sésamo	no
Pescado	no	Soja	no
Glutamato	no	Dióxido de sulfuro/sulfitos, más de 10 mg por kg o l	no

<sup>1</sup>Definición de sustancias de acuerdo con LeDa/ALBA y el Reglamento 1169/2011 de Unión Europea

<sup>2</sup>es decir, trigo, centeno, cebada, avena, pieles, kamut

<sup>3</sup>es decir, almendra, avellana, nuez, anacardo, nuez pacana, nuez de Brasil, pistacho, macadamia y nuez de Queensland

### VALORES NUTRICIONALES

El producto tiene un valor nutricional típico de aproximadamente 595 kJ/100 g enzimas.

- Proteína 4 g/100 g
- Polioles 52 g/100 g
- Humedad 44 g/100 g

### STATUS GM

Este producto no es un OMG.

Organismo de producción

Kluyveromyces lactis

El producto enzimático es fabricado por fermentación de un microorganismo que no está presente en el producto final. El organismo de producción no se modifica el uso de la biotecnología moderna.

# Lactozym® Pure 6500 L

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

**Temperatura de almacenamiento:** 0-10 °C (32-50 °F)

El embalaje debe mantenerse intacto, seco y lejos de la luz solar. Siga las recomendaciones y utilice el producto antes de la fecha de consumo preferente para evitar la necesidad de una dosis mayor.

**Utilizar preferentemente antes de:** Encontrará la fecha de consumo preferente en el certificado de análisis o en la etiqueta del producto.

El producto proporciona un rendimiento óptimo si se almacena según las recomendaciones y se utiliza dentro de los 24 meses siguientes a la fecha de producción.

Novozymes garantiza la entrega al menos 12 meses antes de la fecha de consumo preferente.

El producto puede entregarse a temperatura ambiente. Tras la entrega, el producto debe almacenarse según se recomienda entre 0-10 °C/32-50 °F.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y MANEJO

Las enzimas son proteínas. La inhalación de polvo o aerosoles puede inducir sensibilización y provocar reacciones alérgicas en personas sensibilizadas. Algunas enzimas pueden irritar la piel, ojos y membranas mucosas cuando el contacto es prolongado. Consulte el Manual de Seguridad o MSDS para obtener más información sobre la manipulación segura del producto y los derrames.

## CUMPLIMIENTO DE NORMAS

El producto cumple con las especificaciones de pureza recomendadas para enzimas de grado alimenticio dadas por la Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) y por Food Chemical Codex (FCC).

Los certificados Halal y Kosher están disponibles en el Centro de atención al cliente o por medio de su representante de ventas.

## CERTIFICACIONES

Novozymes suscribe al Pacto Mundial de las Naciones Unidas y la Convención de las Naciones Unidas sobre la diversidad biológica y los informes sobre el rendimiento de la sostenibilidad a través de la iniciativa Global Reporting Initiative (GRI). Vea todos nuestros compromisos en [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com).



## SEGURIDAD ALIMENTARIA

El producto es controlado por el sistema de gestión de calidad de Novozymes y se elabora según un plan de HACCP que tiene el apoyo de un programa completo como requisito previo.

El producto cumple con los requisitos de pureza recomendados por el comité JECFA de la FAO/OMS y los requisitos de pureza recomendados por la FCC con respecto a las micotoxinas.

## ENVASES

El producto está disponible en diferentes tipos de envases. Póngase en contacto con el representante de ventas para obtener más información.

Novozymes Latin America Ltda.  
Rua professor Francisco Ribeiro 683  
CEP 83707-660 - Araucária - Paraná  
Brazil

Tel. +55 41 641 1000  
Fax +55 41 643 1443

Para más informaciones, o direcciones de nuestras oficinas, visite: [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com)

La legislación, las reglamentaciones y los derechos de terceros podrían impedir que los clientes importasen, utilizarasen, procesasen o revendiesen los productos que se describen en el presente documento en determinadas formas. Sin otro contrato por escrito entre el cliente y Novozymes para ese efecto, este documento no constituye una declaración o garantía de ningún tipo y se encuentra sujeto a cambio sin previo aviso.