PRODUKT-SPEZIFIKATION

Produktname	**Activa Lactase 6500 unit**
Sachbezeichnung	**Enzym**
Artikelnummer	**32525**

Produktbeschreibung	Gereinigte flüssige Laktase Lösung, gewonnen aus der Hefe Kluyveromyces lactis. Für die Herstellung laktosefreier Milchprodukte.
Deklarationsempfehlung	Glycerol; Wasser; Beta-galactosidase (Enzym).

Die lebensmittelrechtliche Verwendung und Kennzeichnung der durch uns hergestellten und durch unsere Kunden in Verkehr gebrachten Produkte, im Hinblick der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung bzw. Vorschriften, liegt allein in der Verantwortung unserer Kunden.

Zusammensetzung

Komponente	**Bemerkungen**	**E-Nr.**	**Herkunftsland**	**%**
Glycerol	CAS-Nr. 56-81-5		DK	52
Wasser	CAS-Nr. 7732-18-5		DK	44
Beta-galactosidase (Enzym) * Definiert als Enzym konzentriert (Basis Trockensubstanz)	CAS-Nr. 9031-11-2 *		DK	4
Zugabe	Pasteurisierte Milch (5 °C, 24 Std): 8 ml / 10 Liter Milch Joghurt (bei 42 °C): 6,4 ml / 10 Liter Milch => bei Joghurt nur langsam säuernde Kultur Quark (24 °C, 18 Std): 8 ml / 10 Liter Milch			

Sensorische Eigenschaften

Konsistenz	Flüssig
Farbe	Gelb / hellgelb (kann variieren, Farbintensität ist kein Hinweis auf Enzymaktivität)
Geruch	Produkttypisch

Allergene Zutat(en) laut Rezepturbestandteilen, gemäss aktueller Gesetzgebung

(LIV Schweiz Art. 10, Anhang 6 / VO (EU) 1169/2011, Anhang II)

	Zutreffendes ist anzukreuzen	Ist in Produkt enthalten		Angabe des Inhaltsstoffs (Typ, Beschreibung)	Kontaminations-potential [1)]
Nr.	Zutat	Ja	Nein		
1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
4	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		X
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose)		X		X
8	Hartschalenobst d.h. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
12	Schwefeldioxid u. Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg ausgedrückt als SO2		X		
13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X		
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X		
	Zusatzinformationen				
15	Umbelliferen		X		
16	Koriander		X		
17	Knoblauch		X		

[1)] Kein Rezeptbestandteil, Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

Nährwerte

Parameter	Angabe je 100g
Energie	kJ: 595 kcal: 142.3
Fett	
Davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
Davon Zucker	
Ballaststoffe	
Eiweiss	ca.: 4 g
Salz	

Chemisch-physikalische Werte

Parameter	Richtwerte
Aktivität	mind. 6500 NLU / g
Glycerol	52 %
Wassergehalt	44 %
Dichte	ca. 1.15 kg/l
Schwermetalle	< 30
Blei	< 5
Arsen	< 3
Quecksilber	< 0.5
Cadmium	< 0.5

Mikrobiologische Daten

Parameter	Toleranzwerte
Aerobe mesophile Keime	< 100 KBE/g
Salmonella ssp.	nicht nachweisbar in 25g
Schimmel	< 10 KBE/g
Hefen	< 10 KBE/g
Coliforme Bakterien	< 10 KBE/g
Escherichia Coli	nicht nachweisbar in 25g

Logistik-Informationen

Verpackung	Kunststoff-Kanister à 25 kg
Lager- und Transportbedingungen	bei <= 10 °C und trocken lagern, vor Licht und Nässe schützen Kann bei Umgebungstemperatur transportiert werden.
Mindesthaltbarkeit	24 Monate ab Produktion im ungeöffneten Originalgebinde (Aktivitätsverlust weniger als 5 % pro Jahr)
Produktionsland	DK
Zolltarifnummer CH **Zolltarifnummer EU**	3507.1000 35079090900

Rückstände, Fremdstoffe und GVO

Es gelten die Toleranz- und Grenzwerte der Schweizerischen VHK und VPRH. Das Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Die Firma Pacovis AG verwendet weder gentechnologische Verarbeitungsverfahren, noch GVO-Produktionshilfsstoffe. In diesem Produkt sind keine GVO- Erzeugnisse im Sinne von Abschnitt 6 der LGV enthalten. Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäss EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG -VO 1830/2003. Die Firma Pacovis AG ist bemüht, möglichst keine gentechnisch veränderten Rohstoffe einzusetzen. Sollte dies nicht möglich sein, werden wir unsere Kunden frühzeitig informieren. Das Produkt muss nicht gemäss Schweizer LIV Art. 8 und EG-VO 1169/2011, Art. 18 als "Nano" gekennzeichne werden.

Hinweis

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes und der EG-Lebensmittel-Basisverordnung (VO [EG] 178/2002). Alle Rohstoffe werden einer Wareneingangsprüfung gemäss HACCP-Konzept unterzogen. Die in der Spezifikation aufgeführten Parameter können bei Stoffen natürlichen Ursprungs erfahrungsgemäss Schwankungsbreiten aufweisen, ohne dass die Funktionalität des Produktes beeinträchtigt ist. Wenn notwendig sind Grenzwerte, bezeichnet mit "max." oder "min.", angegeben. Dosier- und Anwendungsangaben entbinden den Verwender nicht von seiner eigenen Prüf- und Sorgfaltspflicht. Für Schäden, die aus unsachgemässer Lagerung oder Weiterverarbeitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
Die Verpackungsmaterialien entsprechen den Richtlinen der aktuell gültigen Schweizer und Europäischen Verordnungen.

		Diese Spezifikation wurde elektronisch generiert und ist auch ohne Unterschrift und bis auf Widerruf gültig.			
Erstellt durch	**MAME**	**Freigegeben durch**	**DAM / MAME**	**Ersetzt Dokument vom**	**Neu**
Datum	**10.07.24**	**Datum**	**12.07.24**	**Revisionstand neu**	**32525.25/01**

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, CH-5608 Stetten, Telefon +41 (0)56 485 93 93