



# INDUPROPIL

## Folha de dados do produto

1 de 2

Válido desde 02-06-2014

### Ultraflo® Max

Neste produto, a principal atividade enzimática é fornecida por endo-beta-glucanase que hidrolisa as ligações (1,3) - ou (1,4) nos beta-D-glucanos xilanase que hidrolisa ligações (1,4) -beta-D-xilosídicas em xilanos

#### CARACTERÍSTICAS / PROPRIEDADES DO PRODUTO

Enzima declarada	Xilanase (endo-1,4-) Beta-glucanase (endo-1,3 (4) -)
Atividade declarada	250 FXU-S / g 700 EGU / g
Cor	Castanho
Forma física	Líquido
Propriedades	Semi transparente
Densidade aproximada (g / ml)	1,20
Viscosidade (cps)	16

A viscosidade pode variar de lote para lote.

A cor pode variar de lote para lote. A intensidade da cor não é uma indicação de atividade enzimática.

#### ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

	Límite inferior	Límite superior	Unidade
Unidade de xilanase fúngica FXU-S	250		/ g
Unidade de endoglucanase EGU	700		/ g
Contagem total visível	-	10000	/ g
Bactérias coliformes	-	30	/ g
E.coli	Não detectado		/ 25 g
Salmonella	Não detectado		/ 25 g
Metais pesados		Máx. 30	mg / kg
Conduzir		Máx. 5	mg / kg
Arsênico		Máx. 3	mg / kg
Cádmio		Máx. 0,5	mg / kg
Mercúrio		Máx. 0,5	mg / kg

O método analítico enzimático está disponível na Central do Cliente ou nas vendas representante.

#### COMPOSIÇÃO

Conservantes	Sorbato de potássio
	Benzoato de sódio
Estabilizadores	Sorbitol
	Glicerol
	Cloreto de sódio

#### ALÉRGENO

Alérgeno	Substância contida <sup>1</sup>	Alérgeno	Substância contida <sup>1</sup>
Carne	não	Lactose	não
Cenoura	não	Leguminosas	não
Aipo	não	Tremoço	não
Cereais contendo glúten <sup>2</sup>	não	Leite	não
Carne de frango	não	Moluscos	não
Cacau	não	Mostarda	não
Coentro	não	Nozes <sup>3</sup>	não
Milho / milho	não	Amendoim	não
Crustáceos	não	Carne de porco	não
Ovo	não	Sésamo	não
Peixe	não	Soja	não
Glutamato	não	Dióxido de enxofre / sulfitos	não
		mais de 10 mg por kg	
		ou eu	

<sup>1</sup>EfnDefinição de substâncias de acordo com LeDa / ALBA e Regulamento da UE 1169/2011, conforme alterada

Trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut

<sup>2</sup>L.e. amêndoa, avelã, noz, caju, noz-pecã, castanha do Brasil, pistache, noz de macadâmia e noz de Queensland

#### VALORES NUTRICIONAIS

O produto possui um valor nutricional típico de aproximadamente 541 kJ / 100 g produto enzimático.

• Proteína	13 g / 100 g
• Polióis	32 g / 100 g
• Ácido orgânico	0 g / 100 g
• Cinza	4 g / 100 g
- Sódio	(1,48 g / 100 g)
• Umidade	51 g / 100 g

#### ESTADO GM

Este produto não é um OGM.

O produto enzimático é fabricado pela fermentação de microrganismos que não estão presentes no produto final. Os organismos de produção são melhorados por meios da biotecnologia moderna.

## Página 2

# Ultraflo® Max

2 de 2

### CONDIÇÃO DE ARMAZENAMENTO

Armazenamento recomendado: 0-10 ° C (32-50 ° F)

A embalagem deve ser mantida intacta, seca e longe da luz solar. Por favor, siga as recomendações e use o produto antes da data limite para evitar a necessidade de uma dosagem mais alta.

Melhor antes: você encontrará a melhor data anterior no certificado de análise ou no rótulo do produto.

O produto oferece desempenho ideal quando armazenado conforme recomendado e usado antes da data de validade.

O produto pode ser entregue à temperatura ambiente. Após a entrega, o produto deve ser armazenado conforme recomendado a 0-10 ° C / 32-50 ° F.

### PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA E MANUSEIO

As enzimas são proteínas. A inalação de poeira ou aerossóis pode induzir sensibilização e pode causar reações alérgicas em indivíduos sensibilizados. Algumas enzimas podem irritar a pele, os olhos e as mucosas em contato prolongado. Veja

MSDS ou Manual de Segurança para obter mais informações sobre manuseio seguro do produto e derramamentos.



### CONFORMIDADE

O produto está em conformidade com as especificações de pureza recomendadas para enzimas de qualidade alimentar fornecidas pelo Comitê Conjunto de Especialistas em Alimentos da FAO / OMS Aditivos (JECFA) e o Food Chemical Codex (FCC).

Os certificados Kosher e Halal estão disponíveis na Central do Cliente ou nas vendas representante.

### CERTIFICAÇÕES

A Novozymes é signatária do Pacto Global das Nações Unidas, Convenção sobre Diversidade Biológica e relatório sobre nossa sustentabilidade desempenho por meio da Global Reporting Initiative (GRI). Veja todos os nossos compromissos sob sustentabilidade em [www.novozymes.com](http://www.novozymes.com).

### SEGURANÇA ALIMENTAR

A Novozymes realizou uma análise de risco e preparou um plano HACCP descrevendo o controle crítico pontos (CCPs). O plano HACCP é apoiado por um programa abrangente de pré-requisitos implementado em Práticas de BPF da Novozymes.

O produto é produzido de acordo com a Novozymes Plano HACCP, práticas de BPF e outras requisitos controlados pela Qualidade da Novozymes Sistema de gestão.

O produto está em conformidade com as normas FAO / OMS JECFA e Requisitos de pureza recomendados pela FCC em relação a micotoxinas.

O produto é produzido sob a certificação FSSC 22000.

### EMBALAGEM

O produto está disponível em diferentes tipos de embalagem. Entre em contato com o representante de vendas para mais informações.