

## ROHAPECT® DA6L T

É um preparado enzimático livre de conservantes que contem atividades pectolíticas, com atividades arabinasicas secundarias.

N° CAS: 9025-98-3

### PROPRIEDADES

Enzima declarada	PECTINASE
Atividade declarada	1.100 PE/g
Cepa de produção	<i>Aspergillus niger/</i> <i>Trichoderma reesei</i>
N° iub	3.1.1.11
Forma física	LÍQUIDA
Cor	MARROM CLARA
Densidade	1.1-1.2

### COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Água, glicerol (q.s.), pectinase, cloreto de potássio (q.s.).  
Concentrado de enzima 10%–12%  
Glicerol 30%  
Cloreto de potássio 10%  
Água % restante

### APLICAÇÃO

ROHAPECT® DA6L T (PF) é universalmente aplicável e divide tanto pectina solúvel quanto insolúvel, bem como arabinanos. Durante a despectinização usual, a preparação enzimática também degrada o arabinano possivelmente presente, impedido de causar turvação nos concentrados. Utilizada para despectinização de mosto e de suco de uva.

ROHAPECT® DA6L T (PF) é usado para o tratamento de sucos de maçã e pêra.

ROHAPECT® DA6L T (PF) também é recomendada na recuperação de óleo cítrico.

### DOSAGEM E EMPREGO

A dosagem da enzima depende das matérias primas usadas e das condições de reação, como pH, temperatura e tempo. A quebra da pectina é monitorada por meio do teste de álcool. A dose ideal deve ser determinada em ensaios. Para ensaios iniciais, as dosagens típicas são:

APLICAÇÃO	CONDIÇÃO DE REAÇÃO	DOSE
<b>UVA</b>		
Despectinização do suco		15-80 g / 1.000 L
<b>SUCO DE MAÇA, PÊRA</b>		
Clarificação a quente	no tanque de reação cheio 45-50°C, 30 - 60 min	15-30 g / 1.000 L
	no tanque de reação 20 - 30°C, 1-3 horas	
Clarificação a frio	no tanque de reação 20 - 30°C, 1-3 horas	20-50 g / 1.000 L
<b>RECUPERAÇÃO DE ÓLEO CÍTRICO</b>		
Emulsão de óleo cítrico concentrado	Condições padrão com base no sistema de reciclagem de água	100 ppm

## ROHAPECT® DA6L T

### EMBALAGEM

Bombonas com 25 kg  
Denomina-se COAPECT DA6LT o produto em frascos com 01 kg.

### ARMAZENAGEM e SHELF LIFE

Recomendada-se local fresco (<10°C)  
A data de validade é exibida no certificado de análise e no rótulo do produto.  
O produto deve ser usado dentro de 24 meses da data de produção. Depois disso, recomenda-se uma reanálise.

### MANIPULAÇÃO E SEGURANÇA

Evitar contato desnecessário com a enzima durante o manuseio e a formação de aerossol. A inalação repetida de aerossol da enzima pode causar sensibilidade, resultando em reações alérgicas em algumas pessoas. Para obter informações detalhadas, consulte a Ficha com Dados de Segurança do Material (FDS).

### VALORES NUTRICIONAIS

(valores típicos calculados por 100g)

Energia	615 kj
Gordura Total	<1g
Gordura Saturada	0 g
Carboidrato Total	31g
Açúcares	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteína	3g
Potássio	5250 mg
Minerais	10 g
Vitamina D	0 mg
Sal	0 g

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS E BIOLÓGICAS

Contagem Viável Total	< 50.000/ g
Coliformes	< 30/ g
E. Coli ausente em	25 g
Salmonela ausente em	25 g
Atividade Antibiótica	negativa
Metais Pesados (com Pb)	< 30 mg/ kg
Arsênio	< 3 mg/ kg
Chumbo	< 5 mg/ kg
Cádmio	< 0,5 mg/ kg
Merúrio	< 0,5 mg/ kg

ROHAPECT® DA6L T e sua enzima constituinte não são geneticamente modificados. Os componentes da enzima são produzidos pela fermentação de microorganismos geneticamente modificados, que são removidos e não estão presentes no produto final. Somente matérias-primas agrícolas de origem não OGM são usadas para os processos de fermentação e formulação final.

### CONFORMIDADE E STATUS LEGAL

Nossos produtos enzimáticos são usados como auxiliares de processamento na fabricação de alimentos e, portanto, estão livres de quaisquer disposições de rotulagem na União Europeia. O produto não se enquadra no âmbito dos regulamentos da UE (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003 sobre alimentos e rações geneticamente modificados. O produto atende às especificações de pureza do Comitê Conjunto de Especialistas FAO/OMS em Aditivos Alimentares (JECFA) e do Codex de Produtos Químicos Alimentares (FCC) para enzimas de qualidade alimentar. ROHAPECT® DA6L T (PF) é aprovado em todos os estados membros da UE. Aconselhamento sobre o status legal para outros países está disponível mediante solicitação.

## ROHAPECT® DA6L T

### ALERGÊNICOS

Ingredientes referidos no Artigo 9, artigo 21 e anexo II do regulamento (eu) nº 1169/2011	Presente (como componente adicionado (sim/não)	Observação
Cereais contendo glúten 1*	NÃO	Farelo de trigo usado como RM na fermentação, mas considerado consumido e ausente no produto final
Crustáceos e derivados	NÃO	
Ovos e derivados	NÃO	
Peixes e derivados	NÃO	
Amendoins e derivados	NÃO	
Soja e derivados	NÃO	Farelo de trigo usado como RM na fermentação, mas considerado consumido e ausente no produto final.
Leite e derivados (incluído lactose)	NÃO	
Nozes 2*	NÃO	
Salsão (Aipo)e derivados	NÃO	
Mostarda e derivados	NÃO	
Semente de Gergelim e derivados	NÃO	
Dióxido de enxofre e sulfito em concentração de mais de 10 mg/ kg ou 10 mg/ L expresso como SO2	NÃO	
Tremoço e derivados	NÃO	
Moluscos e derivados	NÃO	

1\* trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut

2\* amêndoa, avelã, noz, caju, noz-pecã, castanha-do-pará, pistache, macadâmia e noz de Queensland

### CERTIFICAÇÃO

AB Enzymes GmbH e sua unidade de produção ROAL Oy possuem um sistema de gestão de qualidade certificado de acordo com ISO 9001:2015 e HACCP. AB Enzymes está em conformidade com o padrão "Guidance on Social Responsibility" ISO 26000:2010. A ROAL Oy na Finlândia possui certificação de gestão de qualidade ISO 9001:2015, gestão de energia ISO 50001:2011 e certificação de gestão ambiental ISO 14001:2015.

Além disso, a certificação do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar de acordo com FSSC 22000 está em vigor e é revisada em auditorias regulares.

Kosher: Certificado

Halal: Certificado

Veganos e (Ovo)-(Lacto)- Vegetarianos: Garantimos que nenhuma matéria-prima ou auxílios de processamento derivados de origem animal foram utilizados, e que todos os outros componentes da formulação do produto enzimático não são de origem animal.

**\*Certificados disponíveis mediante solicitação**