

ROHAPECT® MA PLUS HC

ROHAPECT® MA PLUS HC (PF) é uma preparação enzimática fúngica altamente concentrada, compreendendo atividades enzimáticas de poligalacturonase e pectina esterase. O produto é destinado a aplicações de tratamento no esmagamento para atingir alto rendimento de suco, melhor capacidade e qualidade de prensagem.

N° CAS: 9032-75-1

PROPRIEDADES

Enzima declarada	Pectinase
Atividade declarada	2200 PGX/g
Cepa de produção	<i>Trichoderma reesei</i>
N° iub	3.2.1.15
Forma física	LÍQUIDA
Cor	MARROM
Densidade	1,1-1,2

A cor e a aparência podem variar de lote para lote. A intensidade da cor não é uma indicação da atividade enzimática.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Água, glicerol (q.s.), pectinase, cloreto de potássio (q.s.)

Concentrado enzimático 24-30%

Glicerol 30%

Cloreto de potássio 10%

Água % restante

APLICAÇÃO

ROHAPECT® MA PLUS HC (PF) é particularmente adequado para o tratamento de maçã e uva. Devido á rápida degradação de pectinas solúveis, a viscosidade é reduzida e a obtenção de suco é melhorada, resultado em maior rendimento e capacidades de prensagem.

ROHAPECT® MA PLUS HC (PF) também pode ser usado na despectinização de suco de limão

DOSAGEM E EMPREGO

A dosagem da enzima depende das matérias-primas utilizadas (variedade de uva e teor de pectina) e das condições de reação, como pH, temperatura e tempo.

A dosagem ideal deve ser determinada em testes. Para testes iniciais as dosagens típicas são:

APLICAÇÃO	CONDIÇÃO DE REAÇÃO	DOSE
MAÇÃ	TRATAMENTO DA MASSA DURANTE ESMAGAMENTO 10°C - 30°C 30 min - 60 min	25 - 50 ppm
	EXTRAÇÃO DO BAGAÇO, APÓS ADIÇÃO DE ÁGUA 25°C - 30°C 1h - 2h	25 - 40 ppm
UVA	TRATAMENTO DA MASSA DURANTE ESMAGAMENTO 10°C - 30°C 30 min - 60 min	25 - 50 ppm
LIMÃO	TRATAMENTO DO SUCO (DESPECTINIZAÇÃO) 25°C - 30°C 1h - 2h	50 - 100 ppm

ROHAPECT® MA PLUS HC

EMBALAGEM

Bombonas com 25 kg

Denomina-se COAPECT MA PLUS HC o produto em frascos com 01 kg.

ARMAZENAGEM e SHELF LIFE

Armazena em temperaturas abaixo de 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 preparações enzimáticas ao manusear e evite a formação de aerossol e poeira do produto. A inalação repetida de aerossol ou a poeira enzimática pode causar sensibilização ou reações alérgicas em alguns indivíduos. Para mais detalhes sobre o manuseio seguro de nossos produtos, consulte nossa Ficha com Dados de Segurança (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	5250mg
Minerais	10g
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
Mercurio	< 0,5 mg/ kg

ROHAPECT® MA PLUS HC e sua enzima constituinte não são geneticamente modificados. Os componentes da enzima são produzidos pela fermentação de microrganismos geneticamente modificados, que são removidos e não estão presentes no produto final. Apenas 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 escopo dos regulamentos da UE (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003 sobre alimentos e rações geneticamente modificados. O produto atende às especificações de pureza *Joint FAO/WHO Expert Committee on food additives (JECFA)* e *do food Chemicals Codex (FCC)* para enzimas de grau alimentício. ROHAPECT® MA PLUS HC é aprovada em todos os estados-membros da UE. Aconselhamo sobre o status legal para outros países está disponível mediante solicitação.

ROHAPECT® MA PLUS HC

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 MP 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	
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 SO ₂	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 50001:2018 e certificação de gestão ambiental ISO 14001:2015.

A ROAL Oy, na Finlândia, possui certificação de gestão de qualidade ISO 9001:2015, gestão de energia ISO 50001:2018 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**