

ROHAPECT® MC

ROHAPECT® MC é uma preparação de enzima pectinase fúngica de cepas clássicas selecionadas de *Aspergillus niger*.

Nº CAS: 9025-98-3

PROPRIEDADES

Enzima declarada	Pectinase
Atividade declarada	650 PE/g
Cepa de produção	<i>Aspergillus niger</i> .
Nº iub	3.1.1.11
Forma física	LÍQUIDA
Cor	MARROM CLARA
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, sulfato de amônio, sorbato de potássio, pectinase.

Solução enzimática 48-52%

Glicerol 45%

Sulfato de amônio 4-6%

Sorbato de potássio 0,035%

Água % restante

APLICAÇÃO

ROHAPECT® MC é universalmente aplicável para o esmagamento e tratamento de mosto/suco de várias frutas, como frutas vermelhas, uvas, frutas cítricas, maçãs e pêras. O tratamento com ROHAPECT® MC propociona redução de viscosidade, altos rendimentos de sucos e rápida clarificação.

DOSAGEM E EMPREGO

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

APLICAÇÃO	CONDIÇÃO DE REAÇÃO	DOSE
FRUTAS VERMELHAS	TRATAMENTO DO MOSTO 50°C 1H - 3H	75 - 250 g/t
	TRATAMENTO DO SUCO 50°C 1H - 3H	40 - 80 g/1000L
UVA	TRATAMENTO DO MOSTO 10°C - 25°C 1H - 3H	40 - 60 g/t
	TRATAMENTO DO SUCO 15°C - 20°C 2H - 8H	20 - 40 g/1000L
MAÇÃ E PERA	TRATAMENTO DO MOSTO 20°C - 50°C 1H - 2H	50 - 100 g/t
	TRATAMENTO DO SUCO 50°C 1H - 2H	20 - 30 g/1000L
SUCO DE LIMÃO/LIMA	TRATAMENTO DO SUCO (DESPECTINIZAÇÃO) 20°C - 35°C 1H - 3H	60 - 100 g/1000L

ROHAPECT® MC

EMBALAGEM

Bombonas com 25 kg

Denomina-se COAPECT MC o produto em frascos com 01 kg.

ARMAZENAGEM e SHELF LIFE

Armazenar 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	1023 kj
Gordura Total	<1g
Gordura Saturada	0 g
Carboidrato Total	48g
Açúcares	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteína	10g
Potássio	20mg
Minerais	6g
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 pelo teste	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® MC e seus constituintes não são geneticamente modificados. Os componentes da enzima são produzidos pela fermentação de microrganismos que não são geneticamente modificados. Os microrganismos são removidos e não estão presentes no produto final. Apenas matérias-primas agrícolas de origem não geneticamente modificadas 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. Aconselhamos sobre o status legal para outros países está disponível mediante solicitação.

ROHAPECT® MC

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**