

ROHAPECT® PTE 100

ROHAPECT® PTE 100 (PF) é uma preparação de enzima pectina liase fúngica sem conservantes. É recomendada para despectinização e redução de viscosidade no processamento de frutas e vegetais para aprimorar e prensagem, clarificação e filtração.

Nº CAS: 9033-35-6

PROPRIEDADES

Enzima declarada	Pectina liase
Atividade declarada	100 PTF/mg
Cepa de produção	Trichoderma reesei
Nº iub	4.2.2.10
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 (q.s.), pectinase, cloreto de potássio (q.s.), pectinase.

Concentrado de enzima 7-10%

Glicerol 30%

Cloreto de potássio 10%

Água % restante

APLICAÇÃO

ROHAPECT® PTE 100 (PF) compreende principalmente a atividade específica pectinatranseliminase ou endopectinaliase para degradação translimitativa da pectina ocorrer sem desesterificação prévia.

ROHAPECT® PTE 100 (PF) é perfeitamente adequada para rápida redução de viscosidade no processamento de frutas e vegetais. No processamento de frutas cítricas, o uso de ROHAPECT® PTE 100 (PF) facilita o processo pela rápida redução da viscosidade do suco. No processamento de maçãs, ROHAPECT® PTE 100 (PF) é recomendado como uma enzima para prensas de correia em particular. Na produção de destilado de frutas, o tratamento enzimático produz melhor fermentação sem a formação adicional de metanol. No processamento de suco de cenoura, o tratamento aumenta o rendimento do suco e da matéria corante.

DOSAGEM E EMPREGO

A dose da enzima depende das matérias-primas utilizadas e das condições de reações, 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
SUCOS CÍTRICO (LARANJA, TORANJA).	10° - 25°C 10 min - 30 min	4 - 7 ppm
CÍTRICOS (LAVAGEM POLPA).	30°C - 45°C 10 min - 30 min	15 - 30 ppm
DESTILADOS DE FRUTAS (PERA/CEREJA/AMEIXA).	TRATAMENTO DE POLPA/MOSTO TEMPERATURA AMBIENTE	20 - 40 ppm
	DURANTE A FERMENTAÇÃO (EM COMBINAÇÃO COM CELULASE)	20 - 40 ppm
SUCO DE CENOURA.	POLPA/MOSTO 45°C - 50°C 1H - 2H	75 - 150 ppm
POLPA CONCENTRADA (MANGA/BANANA/MARACUJA/DAMASCO/PERA).	35°C - 55°C	15 - 30 ppm
	10 min - 20 min	
POLPA DE PERA (SEM AGITAÇÃO).	15°C - 30°C 10 min - 60 min	50 - 100 ppm
POLPA DE MAÇÃ (SEM AGITAÇÃO)	35°C - 55°C	40 - 80 ppm
	15 min - 60 min	

ROHAPECT® PTE 100**EMBALAGEM**

Bombonas com 25 kg

Denomina-se COAPECT PTE 100 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	5300 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
Mercurio	< 0,5 mg/ kg

ROHAPECT® PTE 100 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 *Joint FAO/WHO Expert Committee on food additives (JECFA)* e *do food Chemicals Codex (FCC)* para enzimas de grau alimentício. ROHAPECT® PTE 100 é aprovada em todos os estados-membros da UE. Aconselhamento sobre o status legal para outros países está disponível mediante solicitação.

ROHAPECT® PTE 100

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	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 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.

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**