

ROHAPECT® UF

ROHAPECT® UF é uma preparação e enzima pectinase fúngica. É particularmente recomendado para melhorar a filtração em sistemas de filtração de membrana *crossflow*. Formado por um complexo cujas atividades enzimáticas são pectinase e arabinanases especiais.

N° CAS: 9032-75-1

PROPRIEDADES

Enzima declarada	Pectinase
Atividade declarada	800 ARAC/g
Cepa de produção	<i>Aspergillus niger</i> .
N° iub	3.2.1.15
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

Glicerol, água, pectinase.

Concentrado enzimático 14 - 18%

Glicerol 45%

Água % restante

APLICAÇÃO

ROHAPECT® UF é particularmente adequada para a decomposição de pectinas, arabinanos e outras pectinas residuais em sucos de frutas, obtendo um processo de ultrafiltração aprimorado. A aplicação é recomendada em processos avançados de maceração para evitar problemas de filtro e turbidez causada por arabinanos.

DOSAGEM E EMPREGO

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

APLICAÇÃO	CONDIÇÃO DE REAÇÃO	DOSE
SUCO DE PERA	50°C - 55°C 1H - 2H	15 - 30 PPM
SUCO DE MAÇÃ	50°C - 55°C 1H - 2H	15 - 30 PPM
OUTROS SUCOS DE FRUTAS	50°C - 55°C 1H - 2H	20 - 50 PPM

ROHAPECT® UF

EMBALAGEM

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

ARMAZENAGEM e SHELF LIFE

Armazenar em temperatura 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	1057 kj
Gordura Total	<1g
Gordura Saturada	0 g
Carboidrato Total	50g
Açúcares	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteína	10g
Potássio	10mg
Minerais	<1g
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

O ROHAPECT® UF é particularmente adequada para a decomposição de pectinas, arabinanos e outras pectinas residuais em sucos de frutas, obtendo um processo de ultrafiltração aprimorado. A aplicação é recomendada em processos avançados de maceração para evitar problemas de filtro e turbidez causada por arabinanos.

CONFORMIDADE E STATUS LEGAL

Nossos produtos enzimáticos são usados como auxiliares de processamento no processo de 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 (EC) 1829/2003 e (EC) 1830/2003 sobre alimentos e rações geneticamente modificados. O produto atende às especificações de pureza do *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)* e do *Food Chemicals Codex (FCC)* para enzimas de grau alimentício. O ROHAPECT UF é aprovado em todos os estados-membros da UE. Aconselhamento sobre o status legal para outros países está disponível mediante solicitação.

ROHAPECT® UF

ALERGÊNICOS

Ingredientes referidos no Artigo 9, artigo 21 e anexo II do regulamento (eu) n° 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 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 50001:2018 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**