

**Produktspezifikation**  
**Lysozym**



<b>Handelsbezeichnung</b>	Lysozym
<b>Artikel-Nr.</b>	6002600
<b>Beschreibung</b>	natürliches, aus Hühnereiklar gewonnenes Enzym zur Vermeidung von Spätblähung in Käsen Lebensmittelzusatz E1105
<b>Zusammensetzung</b>	Wasser Lysozym (Enzyme)
<b>Aussehen</b>	weiße Kristalle
<b>Eigenschaften</b>	Aktivität: min. 950 mcg/mg Wassergehalt: <6% pH-Wert: 3,3 ±0,3 Gesamtkeimzahl: < 1000 KbE/g
<b>Verpackung</b>	PE-Dose
<b>Lagerung</b>	+ 2 bis +8 °C / kühl und frostfrei
<b>Füllmenge</b>	1 kg
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	siehe Etikett

### **Anwendung**

Die Dosierung liegt bei 2,5g Lysozym auf 100 Liter Milch (je nach Anwendung). Bitte lösen Sie das Pulver in kaltem Wasser vor und lassen es mindestens 30 Minuten quellen.

Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden

**Produktspezifikation**  
**Lysozym**



**Allergene nach** Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und Änderungen.  
Ei

**GMO Status:**

Lysozym flüssig besteht weder aus gentechnisch veränderten Organismen im Sinne der Europäischen Richtlinien (EU) 1829/2003 und 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003, noch enthält es diese oder wurde daraus hergestellt.

Die anwendungstechnischen Hinweise entsprechen unserem besten Wissen. Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden.

<i>Erstellt: Insa Petersen 12.09.2017</i>	<i>Gerüft: 09.12.2024</i>
<i>IP Ingredients GmbH – Gewerbestr. 20 – D-25923 Süderlügum - Tel. +49 4663-188 310 – Fax 188 450</i>	<i>Lysozym 2/2</i>