

Produktspezifikation
Marzyme XT 220 PF



Handelsbezeichnung	Marzyme TX220 PF; 6 kg, 1 kg, 500g, 100ml, 30ml
Artikel-Nr.	90499-05, -1, -6, -01, -003
Beschreibung	Flüssiges Enzym, das durch die Fermentation von Mucor miehei hergestellt wird. Marzyme XT220 PF gehört zur Gruppe der Gerinnungsmittel mikrobiellen Ursprungs und wird bei der Käseherstellung als Alternative zu tierischen Gerinnungsmitteln verwendet. Es ist konservierungsstoff-frei.
Zusammensetzung	Wasser Natriumchlorid Rhizomucor miehei Protease
Eigenschaften	MarzymeTX220 PF legt durch Abspaltung des Kappa Kaseins die Milch dick. Marzyme TX220 sorgt bei der Käsereifung für eine spezifische Proteolyse. Die empfohlenen Herstellungsparameter für den Gebrauch des Marzyms (Anfangszeit, Gerinnungszeit, Schneiden des Bruchs, ect.) ähneln sehr denjenigen, die bei Einsatz von Lab erhalten werden.
Verpackung	Kanister, LDPE-Flaschen
Füllmenge	6 kg, 1 kg, 500g, 100 ml, 30 ml
Mindesthaltbarkeit	siehe Etikett, mindestens 2 Monate Restlaufzeit
Lagerung:	0-7°C
Aktivität:	217-226 IMCU/ml am Zeitpunkt der Freigabe Durch Lagerung sinkt die enzymatische Aktivität um monatlich etwa 1%.

Produktspezifikation
Marzyme XT 220 PF



Gebrauch

Die Bedingungen hängen von der angewandten Technologie und den gewünschten Eigenschaften des Endproduktes ab.

Lab hat eine doppelte Wirkung im Käseherstellungsverfahren:

- * Hydrolyse des Kappa Caseins, welches die Milchgerinnung erzeugt
- * Proteolytische Aktivität während der Käsereifung.

Anwendungsbeispiele

Produkt	Impfmenge
Frischkäse	1,4 – 4,3 ml für 100 l Milch
Schnittkäse	15 – 22ml für 100 l Milch

Für nicht bestimmungsgemäßen Einsatz kann keine Gewährleistung übernommen werden

Mikrobiologische Spezifikationen

Mikrobiologische Qualitätskontrolle – Standardwerte

Untersuchung

*aerobe, mesophile Gesamtkeimzahl	< 1000 / ml
*Coliforme	< 1 / ml
*Anaerobe sulfitreduzierende Sporenbildner	< 1 / ml
*anaerobe, gasproduzierende Sporen	< 1 / ml
*Hefen	< 10 / ml
*Schimmel	< 10 / ml
*Coagulase positive Staphylokokken	< 1 / ml
*Salmonellen	neg. / 25 ml
*Listeria monocytogenes	neg. / 25 ml

* wird nicht notwendigerweise für jedes Lot untersucht, wird aber durch das HACCP System sowie durch Betriebs- und Personalhygiene der Bulkware bei Danisco Cultor Deutschland gewährleistet.

Produktspezifikation
Marzyme XT 220 PF



Allergene nach EU VO 2003/89/EG Anhang IIIa:

Die nachfolgende Tabelle gibt an, welche der folgenden Allergene und der daraus hergestellten Produkte enthalten sind:

Ja	nein	Allergene	Beschreibung der Bestandteile
	X	Weizen	
	X	Glutenhaltiges Getreide	
	X	Eier	
	X	Fisch	
	X	Erdnüsse	
	X	Soja	
	X	Milch (einschließlich Lactose)	
	X	Schalenfrüchte	
	X	Sellerie	
	X	Senf	
	X	Sesam	
	X	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg / kg)	
	X	Krebs- und Schalentiere	
	X	Weichtiere	
	X	Lupinen	

GMO Status:

Marzyme TX220 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.