

Scheda tecnica Inv L 2400

INV L 2400

Nome del prodotto Inv L 2400

Descrizione

Inv L 2400L è un'invertasi prodotta per fermentazione di un ceppo non OGM di *Saccharomyces cerevisiae*, utilizzato nella produzione di zucchero invertito mediante idrolisi del saccarosio in glucosio e fruttosio.

Composizione

Preparato enzimatico di invertasi a partire da *Saccharomyces cerevisiae* (EC 3.2.1.26)

Acqua	63 - 64%
Glicerina	35%
Maltodestrina	0,5 - 1%
Enzima	0,5 - 1%
Sorbato di potassio	0,14%
Cloruro di sodio	0,1%

Benefici

L'idrolisi mediante Inv L 2400 di saccarosio in glucosio e fruttosio presenta i seguenti vantaggi:

- Aumenta la solubilità dello sciroppo
- Riduce il rischio di cristallizzazione a concentrazioni più elevate
- Migliora la dolcezza
- Consente un controllo più facile e riproducibile dell'imbrunimento del prodotto
- Migliora la stabilità microbica (grazie ad un Aw ridotto)
- Migliora l'aspetto e aumenta la stabilità dello sciroppo invertito durante lo stoccaggio rispetto allo sciroppo idrolizzato chimicamente

Aspetto e caratteristiche

Forma fisica Liquido
Colore Marrone

Il colore può variare da batch to batch. L'intensità del colore non indica l'attività enzimatica.

Attività enzimatica

Invertase ≥ 2400 unità SUMNER/g (Sumner unità/g)

Scheda tecnica Inv L 2400

Dosaggi

La dose raccomandata dipende dal grado di inversione desiderato, dal pH, dalla temperatura e dal tempo di reazione.

L'inversione del 100% del saccarosio, in condizioni ottimali (pH 4,5, temperatura 65°C), avviene con un dosaggio di 10-15 litri di Inv L 2400 per tonnellata di sciroppo (65% saccarosio -35% acqua) in un tempo di 6 ore.

L'invertasi viene rapidamente inattivata a temperature superiori a 85°C

Informazioni microbiologiche/Chimiche

Conta batterica Totale	≤ 5000 cfu / g
Riduttori anaerobici di solfato	< 30 cfu/g
Coliformi	< 30 cfu/g
E. coli	assente in 25g
Salmonella sp	assente in 25g
Staphylococcus aureus	assente in 1g
Attività antibatterica	negativa (< LoD)
Micotossine	negativa (< LoD)
Cadmio	≤ 0,5 mg/kg
Mercurio	≤ 0.5 mg/kg
Arsenico	≤ 3 mg/kg
Piombo	≤ 5 mg/kg

Confezioni, Stoccaggio e shelf life

Taniche da 20kg

Mantenere il prodotto in luogo asciutto a 4-10°C

Chiudere il contenitore dopo ogni utilizzo; conservare nelle stesse condizioni di prima dell'apertura.

Se conservato in condizioni raccomandate, in imballaggio non aperto, il prodotto non ha una perdita di attività significativa per un periodo di 2 anni.

Conformità

Il prodotto è conforme alle specifiche raccomandate da FCC/FAO/OMS/JECFA.

Rev. 001 del 20/05/2020

Le informazioni contenute in questo documento devono essere considerate come una fedele trascrizione delle nostre conoscenze fino ad oggi. Noi stessi riserviamo il diritto di modificare il contenuto di questo documento senza preavviso.