

AFILACT® FLUID

Information Produit

Version: 15 PI GLOB FR 23-07-2024

Description

AFILACT® FLUID est un conservateur naturel utilisé pour la biopréservation des aliments. Son principe actif est le chlorhydrate de lysozyme. Cette enzyme est largement présente dans les liquides biologiques (larmes, salive, sang, etc...) où sa fonction est de lutter contre les attaques de bactéries étrangères. Le lysozyme inhibe la croissance de certaines bactéries à Gram positif, telles que les Clostridia, mais n'est pas active contre les bactéries à Gram négatif (eg E. coli), les levures et les moisissures. Le produit n'influence pas le développement des cultures mésophiles ou thermophiles s'il est utilisé au dosage recommandé. Actuellement, l'utilisation du lysozyme dans l'alimentation est autorisée dans plus de 30 pays, y compris ceux de l'UE où le lysozyme est approuvé comme conservateur (E1105) avec un usage limité dans certains fromages. Le produit contient une préparation standardisée de lysozyme extrait du blanc d'oeuf de poule.

Num. Article: 200722

Taille 6 X 1 L

Temp. de stockage: 0 - 8 °C / 32 - 46 °F

Conditionnement Bouteille dans une boîte

Conditions: Protéger de la lumière . Maintenir fermé dans son emballage d'origine.

Durée de vie

12 mois de durée de vie à partir de la date de production et si le produit est stocké selon les conditions recommandées.

Conditions de transport

Température ambiante. Si le temps de transport excède 7 jours, le produit devra être transporté à une température située entre 2 et 8°C / 36 et 46 °F.

Utilisation

AFILACT® FLUID est utilisé pour lutter contre le gonflement butyrique des fromages, un défaut causé par des bactéries capables de sporuler. Les spores sont très thermostables et ne sont pas détruites pendant la pasteurisation.

Dosage

100-150ml / 1000 L of lait

Le dosage de (Afilact® / Hansozyme) dépend de la quantité de spores de Clostridia dans le lait. D'autres paramètres comme la teneur en humidité du fromage, la teneur en sel et le pH auront également un impact sur le dosage.

Faible dosage	Dosage moyen	Dosage élevé
Moins de 600 spores de clostridia par litre de lait	Entre 600 et 1200 spores de clostridia par litre de lait	Plus de 1200 spores de clostridia par litre de lait
100 ml / 1000 litres de lait	125 ml / 1000 litres de lait	150 ml / 1000 litres de lait

Veuillez vérifier les réglementations locales concernant l'éventuelle définition d'une dose maximale.

Mode d'emploi

Le composant actif du produit étant partiellement inactivé par la pasteurisation, le produit devra être ajouté au lait après pasteurisation. Le produit peut néanmoins résister au traitement thermique jusqu'à 80°C pendant quelques minutes sans perte d'activité à un pH 5.0-5.5. Il peut être introduit directement dans la cuve selon le dosage recommandé.

AFILACT® FLUID

Information Produit

Version: 15 PI GLOB FR 23-07-2024

Composition

Eau, lysozyme (E1105), Sorbate de potassium E202 (<1%)

Spécification**Propriétés**

Activité moyenne:	45000 Unité FIP/mg de protéines	Activité/mg de protéines:	> 35.000 FIP/mg
-------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------

L'activité garantie est l'activité minimum garantie à la date de péremption.

Contenu

Lysozyme (anhydrous):	>= 95 %	Type enzyme:	Lysozyme
Solides:	>= 20 %		

Propriétés physiques

Couleur:	Légèrement jaune	Forme:	Liquide
Solubilité:	Hydro-soluble	Odeur:	Avec une légère odeur sucrée
pH:	3,00 - 5,00	Densité:	1,00 - 1,10

La coloration du produit peut varier d'un lot à l'autre. Ceci n'a aucune influence sur l'activité du produit.

Formulation

Sorbate de potassium (p/w):	0,14 - 0,18 %
-----------------------------	---------------

Propriétés microbiologiques

Bactéries aérobies:	< 100 cfu/ml	Levures:	< 10 cfu/ml
Moisissures:	< 10 cfu/ml	Entérobactéries:	Absent dans 1 ml
Escherichia coli:	Absent dans 1 ml	Salmonella spp.:	Absent dans 25 ml
Staphylococcus aureus:	Absent dans 1 ml		

Commentaires

Méthodes disponibles sur demande.

Ce produit est conforme aux spécifications sur les critères de pureté de l'additif E1105 (Lysozyme) exposées dans le RÈGLEMENT (UE) No 231/2012 DE LA COMMISSION du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires : Plomb (≤ 5 mg/kg), Mercure (≤ 1 mg/kg) et Arsenic (≤ 1 mg/kg).

Données techniques**Température**

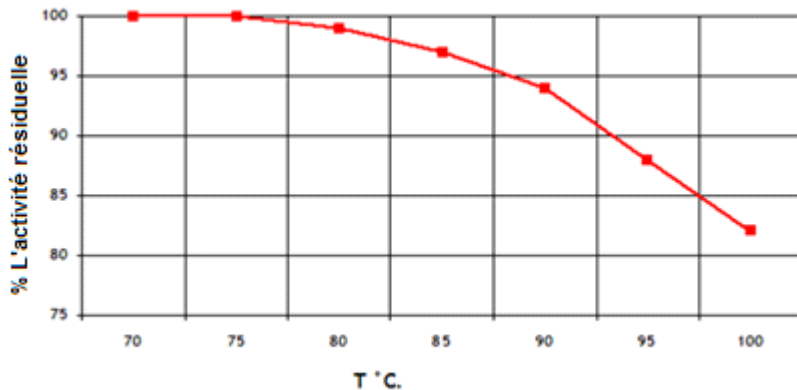
Entre pH 5.0 et 5.5, ce produit peut résister aux traitements thermiques jusqu'à 80°C / 176 °F pendant plusieurs minutes sans perte d'activité.

Influence de la température (pendant 2 min) sur l'activité du lysozyme.

AFILACT® FLUID

Information Produit

Version: 15 PI GLOB FR 23-07-2024



Support technique

Les laboratoires et le personnel de développement des produits et applications de Chr. Hansen se tiennent à votre disposition si vous souhaitez de plus amples informations.

Information régime alimentaire

Kosher:	Kasher Pareve Excluant Passover
Halal:	Certifié
Végétarien:	Oui

Précautions d'emploi

Pour plus d'informations concernant la manipulation du produit, référez-vous à la Fiche de Sécurité correspondante. En cas d'inhalation ou de contact sur la peau, les enzymes peuvent causer des irritations. L'utilisation d'équipements de protection personnels tels que des gants, des lunettes et des équipements respiratoires peut empêcher la sensibilisation. Vous pouvez obtenir davantage d'informations/conseils d'utilisation en consultant le document "Guide to the safe handling of microbial enzymes preparations" publié par l'Association des Fabricants de Produits Enzymatiques de Fermentation (AMFEP) et sur la publication "Working Safely With Enzymes" rédigée par l'Association Technique Enzymes (ETA).

Selon la législation de l'Union Européenne, les emballages de ce type de produits doivent être considérés comme des déchets dangereux. Dans les autres cas, ou pour les pays en dehors de l'Union Européenne, les emballages peuvent être traités comme des déchets normaux (rinçage avec beaucoup d'eau avant mise au rebut pour s'assurer qu'aucun résidu d'enzyme ne soit présent dans l'emballage).

Legislation

Ce produit est un additif autorisé selon la législation de l'Union Européenne. Référez-vous à la réglementation Européenne en vigueur pour obtenir les détails sur les conditions d'utilisation. En dehors de l'UE, référez vous à la législation locale/nationale. Le Lysozyme porte le code additif E1105. Il est connu sous le code INS1105 dans le Codex Alimentarius. Ce produit est conforme aux spécifications UE, JECFA et FCC.

Le produit est destiné à un usage alimentaire.

Etiquetage

Etiquetage sur le produit fini : "E1105 (œuf)" ou "Lysozyme à base d'œuf".

AFILACT® FLUID

Information Produit

Version: 15 PI GLOB FR 23-07-2024

Marques déposées

Le nom des produits, des concepts, les logos, les marques et autres marques déposées mentionnés sur ce document, apparaissant ou non en grands caractères, en gras ou avec le symbole ® ou TM, sont la propriété de Chr. Hansen A/S ou d'une société affiliée ou sont utilisés sous licence. Les marques déposées apparaissant sur ce document peuvent ne pas être enregistrées dans votre pays, même si elles sont marquées avec un ®.

Information OGM

En conformité avec la législation de l'Union Européenne mentionnée ci-dessous nous vous informons que:

AFILACT® FLUID n'est pas une denrée alimentaire génétiquement modifié (GM)*.

En conséquence un étiquetage GM n'est requis ni pour AFILACT® FLUID ni pour la denrée alimentaire produite à partir de celui-ci. De plus, le Produit ne contient pas de matière première étiquetée GM.**

**Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, et amendements.*

*** Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, modifiant la directive 2001/18/CE, et amendements.*

Veillez noter que l'information présentée ici ne signifie pas que le produit peut être utilisé, ou est certifié par un organisme externe pour être utilisé, dans les aliments étiquetés comme étant 'biologiques' ou 'sans OGM'. Les conditions légales pour apposer ces mentions varient selon les pays, veuillez nous contacter pour plus d'informations.

Information Allergènes

Liste des allergènes communs conforme, aux USA à l'Acte de Protection des Consommateurs et des Etiquetages des Allergènes alimentaires 2004 (FALCPA) et le Règlement de l'UE 1169/2011/EC et ses amendements ultérieurs.	Présent comme ingrédient dans le produit
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Oeufs et produits à base d'oeufs	Oui
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non
Fruits* à coque et produits à base de ces fruits	Non
Liste d'allergènes en conformité avec le Règlement EU 1169/2011/EC seulement	
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusque	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (ajouté) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	Non

* Merci de consulter le Règlement de l'UE 1169/2011/EC Annexe II pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>