

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

ПРОДУКТ

ВАЛИЗИН®

ОПИСАНИЕ

ВАЛИЗИН® - это натуральная добавка, получаемая путем ферментации штамма *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* (не содержит ГМО). Низин является натуральным бактерицином, одобренным ЕС (номер пищевой добавки E234), активен против большого числа грамположительных бактерий, особенно против спорообразующих бактерий, таких как *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus subtilis* и т.д. **ВАЛИЗИН®** не эффективен против грамотрицательных бактерий, дрожжей и плесеней.

СОСТАВ

Низин $\geq 2.5\%$
Хлорид натрия $\geq 50\%$

ПРИМЕНЕНИЕ

ВАЛИЗИН® имеет широкую сферу применения в молочной, мясной промышленности, в производстве фруктовых соков и алкогольных напитков, продуктов, содержащих растительный белок, в производстве яиц и продуктов, содержащих яйца, других пищевых продуктов, таких как соусы, консервы и другие.

ХРАНЕНИЕ

Хранить в запечатанном виде при температуре 20°C в сухом и защищенном от света месте.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внешний вид	Порошок светло-бежевого цвета
pH (5% водный раствор)	3.10 – 3.60
Влага	$\leq 3\%$
Свинец	≤ 1 ppm
Мышьяк	≤ 1 ppm
Ртуть	≤ 1 ppm

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Общее микробное число	< 10 КОЕ/г
Плесень и дрожжи	< 10 КОЕ/г
Бактерии группы кишечной палочки	< 30 КОЕ/100г
Сальмонелла	Отсутствуют в 25 г
E.coli	Отсутствуют в 25 г

В силу процесса ферментации, цвет продукта от партии к партии может отличаться. Интенсивность цвета продукта не является показателем его активности.



Fabrika 1: Çoban Çeşme Mah. Sülün Sok. No.: 11 34196 Yenibosna - Bahçelievler / Istanbul
Tel.: +90 212 639 65 65 (Pbx) Telefax: +90 212 652 22 49
Fabrika 2: Omerli Cad. No:1 8 Hadimkoy 34555 istanbul
Tel.:+90 212 639 81 81

Sic. Tic. No.: 153549/101023 Marmara KurumlarV.D. 61 30044652
<http://www.mayasan.com> e-mail: muhasebe@mayasan.com

