



ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.

[azienda fondata nel 1892](http://www.andreagallo.it)

Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)

Tel. 010.650.29.41 - Fax 010.650.38.88

www.andreagallo.it

GRANELLI
LISOZIMA

SC F 004/E
Rev. 0 - Mag. '13
Pag. 1 / 1

Descrizione generale ed informazioni sul prodotto: Lisozima è un'enzima estratto dall'albume d'uovo di gallina, pastorizzato.

Modalità d'uso: il prodotto può essere usato tal quale o previa diluizione con acqua secondo le necessità del cliente.

Applicazioni: industria casearia (conservante), enologica (chiarificante) e industria farmaceutica (batteriostatico).

Riferimenti Legislativi:

Additivi alimentari: Riconoscimento Additivi alimentari ex art.6 del Reg. CE 852/2004, Conferenza Permanente Accordo Stato Regioni del 29/04/2010 (Rep. Atti n.59 / CSR), DGRV n.158 del 31/08/2010, D.M.S n.209/1996, Dir. N.94/34/CE, N.94/35/CE, N.94/36/CE, N.95/2/CE, N.95/31/CE
Non richiesta etichettatura ai sensi del Regolamento CE 1829/2003 per gli OGM.

Imballaggio: Conforme al D.M. 21.03.73, al Reg. 2004/1935/CE, al 2006/2023/CE ed al Reg. UE 10/2011 e successivi emendamenti.

Allergeni presenti: uova di gallina

Caratteristiche	Parametri	Valore	Metodo
Organolettiche	Odore e sapore	Tipici	Analisi sensoriale
	Aspetto	Granelli	
	Colore	Da bianca a beige	
Chimiche	Umidità	< 6 %	AOAC-925.30
	pH	Da 3,0 a 4,0	pH-metro (met.int. IA F 008/E)
	Purezza	> 99%	HPLC
	Attività	> 45000 U FIP/mg di proteina	Met. Turbidimetrico (met.int IA F 006/E)
	Trasmittanza 1,5%	> 95%	Met. Spettrofotometrico (met.int. IA F 007/E)
	Trasmittanza pH 7	> 90%	Met. Spettrofotometrico (met.int. IA F 007/E)
	Cloruri	< 3,5 %	Met. di Mohr (met.int. IA F 004/E)
	Ceneri	< 0,5%	Muffola (Met.int. IA F 010/E)
	Azoto totale	17,3 ± 0,5	AOAC 992.23 (1992)
	Arsenico	< 1 ppm	(Met. lab. Esterno)
	Metalli pesanti (tutti gli altri)	< 10 ppm	(Met. lab. Esterno)
	Granulometria	> 800 µm	(Met.int. IA F 002/E)
	Densità	< 3 ml/g	(Met.int. IA F 003/E)
Batteriologiche	Microrganismi aerobi mesofili (CBT)	<100 ufc/g	AOAC 990.12 (1994)
	Enterobatteri	<10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
	Salmonella	Assente in 25g	ISO 6579:2002
	Stafilococco Aureo	<10 ufc/g	EN/ISO 6888/1
	Lieviti e muffe	<10 ufc/g	AOAC 940.37 (1999)

Modalità di conservazione: il prodotto va stoccato in ambiente pulito, fresco e asciutto (temperatura ambiente consigliata tra 15-25°C), senza luce diretta. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto.

Codice	BarCode	Tipo di imballo	Durata
0-7413		Secchi in PP con sacchetto in polietilene (5kg)	1 24 mesi