

DIGENZIMA

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0159 / VERSIÓN 11126

Mezcla de enzimas que se presentan en apariencia de polvo de color blanco a beige. Las enzimas contenidas tienen la capacidad de trabajar en el estómago y en el intestino delgado.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO:

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN:

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Blanco a Beige

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA MESÓFILOS AEROBIOS	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 300 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 30 UFC/g
E. COLI	Ausente

FISICOQUÍMICAS

PROTEASA FUNGAL	Mín. 20 000 HUT/g
ALFA AMILASA	Mín. 5 000 SKB/g
LIPASA	Mín. 7 000 FIP/g
CELULASA	Mín. 5 000 CU/g
GLUCOAMILASA	Mín. 50 AGU/g
INVERTASA	Mín. 200 SU/g
ALFA GALACTOSIDASA	Mín. 225 GalU/g
XILANASA	Mín. 250 XU/g
LACTASA	Mín. 500 ALU/g
BROMELINA	Mín. 50 000 GDU/g
PAPAÍNA	Mín. 50 000 TU/g

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja con conteniendo 5 kg y 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o padecimiento.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.