

## FICHA TÉCNICA SENSOZYME GOX 1000

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Enzima Declarada Glucosa Oxidasa  
Color: Amarillo a marrón claro  
Forma física: Granulado

El componente activo es fácilmente soluble en agua en todas las concentraciones que ocurren en el uso normal. Los componentes de estandarización pueden causar turbidez en la solución.  
El color puede variar de lote a lote, sin que la intensidad del color sea indicativa de la actividad enzimática.

Identificación de la empresa:

QUIMTIA S.A.S  
Centro de distribución 1: Cra 50 g #10B SUR – 62 Sector Aguacatala  
Medellin - Antioquia  
Tel. : (57) 4 - 6048922

Centro de distribución 2: AV Troncal de Occidente #18-76 Bodega C11 – Parque Industrial Santo Domingo Mosquera – Cundinamarca.  
Tel. : (57) 4 – 6048922

### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Análisis	Límite Mínimo	Límite Máximo	Unidad
Cuenta Total en Placa		10000	/g
Bacteria coliforme		30	/g
E. coli	No detectado		/25 g
Salmonella	No detectado		/25 g
Metales pesados		Max 30	mg/kg
Plomo		Max 5	mg/kg
Arsénico		Max 3	mg/kg
Cadmio		Max 0.5	mg/kg
Mercurio		Max 0.5	mg/kg

El método analítico de determinación enzimática está disponible en el Centro de atención al cliente o a través de nuestro representante comercial.

**COMPOSICIÓN**

<b>Ingredientes</b>	<b>Aprox. % (p/p)</b>
Glucosa Oxidasa, CAS no. 9001-37-0*	4,5
Almidón de maíz, CAS no. 9005-25-8	95,5

\*Definida como la conc. enzimática (base de materia seca)

**INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**

<b>Alérgeno</b>	<b>Sustancia contenida<sup>1</sup></b>	<b>Alérgeno</b>	<b>Sustancia contenida<sup>1</sup></b>
Apio	no	Moluscos	no
Cereales con gluten <sup>2</sup>	sí	Mostaza	no
Crustáceos	no	Nueces <sup>3</sup>	no
Huevo	no	Maní	no
Pescado	no	Sésamo	no
Altramuz	no	Soja	no
Leche (incluida la lactosa)	no	Dióxido de sulfuro/sulfitos, más de 10 mg por kg o l	no

<sup>1</sup>Definición de sustancias de acuerdo con la normativa de la UE 1169/2011, en su versión modificada. Lista cubre alérgenos mencionados en 21 USC 301 (US) y GB 7718-2011 (China).

<sup>2</sup>es decir, trigo, centeno, cebada, avena, pieles, kamut

<sup>3</sup>es decir, almendra, avellana, nuez, anacardo, nuez pacana, nuez de Brasil, pistacho, macadamia y nuez de Queensland.

**VALORES NUTRICIONALES**

El producto tiene un valor nutricional típico de aproximadamente 1250 KJ/100g enzimas.

Proteína 1,59 g/100 g  
 Carbohidrato 81.7 g/100 g  
 -Fibra (1.99 g/100 g)  
 Ceniza 0.9 g/100g  
 -Sodio (0.36 g/100g)  
 Humedad 0.315 g/100 g

**STATUS GM**

Este producto no es un OMG. Organismo de producción *Aspergillus oryzae*. El producto enzimático es fabricado por fermentación de un microorganismo que no está presente en el producto final. El organismo de producción se mejora por medio de la biotecnología moderna.

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Temperatura de almacenamiento: Temperatura ambiente.

El embalaje debe mantenerse intacto, seco y lejos de la luz solar. Siga las recomendaciones y utilice el producto antes de la fecha de consumo preferente para evitar la necesidad de una dosis mayor.

Utilizar preferentemente antes de: Encontrará la fecha de consumo preferente en el certificado de análisis o en la etiqueta del producto.

El producto proporciona un rendimiento óptimo si se almacena según las recomendaciones y se utiliza dentro de los 12 meses siguientes a la fecha de producción.

El producto puede ser transportado a temperatura ambiente. Después de la entrega, el producto debe ser almacenado como se recomienda.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y MANEJO

Las mezclas enzimáticas son proteínas. La inhalación de polvo o aerosoles puede inducir sensibilización y provocar reacciones alérgicas en personas sensibilizadas. Algunas enzimas pueden irritar la piel, ojos y membranas mucosas cuando el contacto es prolongado. Consulte el Manual de Seguridad o MSDS para obtener más información sobre la manipulación segura del producto y los derrames.

## CUMPLIMIENTO DE NORMAS

El producto cumple con las especificaciones de pureza recomendadas para enzimas de grado alimenticio dadas por la Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) y por Food Chemical Codex (FCC).

Los certificados Halal y Kosher están disponibles en el Centro de atención al cliente o por medio de su representante de ventas.

## ENVASES

El producto está disponible en diferentes tipos de envases. Póngase en contacto con el representante de ventas para obtener más información.

