

DANISCO

Descripción

NATAMAX es un antimicótico natural a base de natamicina producida por la fermentación de cepas del microorganismo "Streptomyces natalensis" y estandarizado con lactosa.

NATAMAX esta protegido por las patentes: Europea EP754239B, Norte Americana US5942611. Australiana AU677890, Canadiense CA2186259, Japonesa JP2750222 y Mexicana MX 193119.

Áreas de aplicación

Tratamiento de superficie en quesos madurados y productos cárnicos maduros.

Beneficios

- Mata o inhibe con eficacia las levaduras y los hongos.
- Amplía la vida útil.
- Reduce el riesgo de producción de la micotoxina fúngica.
- Satisface la demanda del consumidor para los productos naturales.
- Más eficaz que los preservantes químicos en dosificaciones mucho mas bajas.
- Un mínimo cambio o deterioración del sabor, olor, color, textura y valor nutricional.
- No tiene efecto nocivo sobre bacterias y otros microorganismos en productos fermentados.

Dosis

La dosis recomendada de NATAMAX esta en el rango de 5 – 50 ppm (5-50 g por tonelada métrica). La dosis exacta no puede ser indicada puesto que depende de la naturaleza del producto donde será aplicado.

Instrucciones de uso

El método de aplicación de NATAMAX depende de la utilización del mismo. Por favor, contáctenos para informaciones específicas.

Composición

NATAMAX está compuesto de :

- Natamicina (E235) min. 50%
- Lactosa máx. 50%

Todos los porcentajes son por peso.

Especificaciones físico-químicas

Forma a 25°C	polvo
Color	blanco a crema
Olor	suavemente orgánico
pH (suspensión 1%)	5.0 – 7.5
Agua	aprox. 7 %

*Pueden producirse variaciones de color entre lote y lote.

Especificaciones microbiológicas

Recuento bacteriano total	máx. 100 CFU/g
Coliformes	máx. 10/g (NMP)
Salmonella	ausente en 25 g

Especificaciones de metales pesados

Arsénico (As)	máx. 1 ppm
Mercurio (Hg)	máx. 1 ppm
Plomo (Pb)	máx. 2 ppm
Metales Pesados (como Pb)	máx. 10 ppm

Datos nutricionales

Valores aproximados para la etiqueta de nutrición por 100g.

La contribución de energía es insignificante en los niveles recomendados del uso.

Energía	341 calorías/100g
Proteínas	NA
Carbohidratos	92.5 g/100 g
-de los cuales azúcares	máx. 50 g/100 g
Grasas	NA
Cenizas	< 0.5 g/100 g
Humedad	7 g/100 g

Almacenamiento

Condición:

Almacenar cerrado debajo de 20°C en ambiente seco, lejos de la luz solar directa y de productos olorosos.

Cuando este abierto, almacenar a apróx. 20°C en el embalaje original.

Validez: la vida útil es de 24 meses cuando esta almacenada según las recomendaciones.

Embalaje

NATAMAX esta disponible en envases de polietileno de 100 g con sellos de protección integral.

Producto esta disponible en otras cantidades.

Pureza y legislación

La natamicina en NATAMAX es de categoría alimenticia y cumple con las especificaciones de FAO/WHO, Unión Europea y Food Chemicals Codex. Cumple con el código de los Estados Unidos de regulaciones federales.

Las regulaciones que gobiernan el uso de la natamicina varían considerablemente en los países en los cuales esta aprobada actualmente.

Se deberá consultar el status de este producto en cada legislación alimentaria local, ya que este puede variar de un país a otro. Se dispone de asesoramiento sobre el status legal del producto para quien lo solicite.

Seguridad y manipulación

La hoja de seguridad del producto esta a disposición de quien lo requiera.

País de origen

Dinamarca

Certificación Kosher

Este producto esta certificado por la Unión Ortodoxa como Kosher Dairy.

Certificación Halal

Este producto es certificado Halal por el Halal Food Council of Europe.

GMO

De acuerdo con la legislación EC No. 1829/2003 y 1830/2003:

Los microorganismos utilizados en la producción de este producto no son de origen genéticamente modificado.

Como documento se ha usado un cuestionario.

Alérgenos

La tabla abajo indica la presencia (como componente agregado) de los siguientes alérgenos y productos de eso:

Si	No	Alérgenos	Descripción de los componentes
	X	Trigo	
	X	Otros cereales que contengan gluten	
	X	Crustáceos	
	X	Huevos	
	X	Pescado	
	X	Cacahuetes	
	X	Soja	Utilizado como nutriente de la fermentación.
X		Leche (incluida la lactosa)	Lactosa
	X	Castaña	
	X	Apio	
	X	Mostaza	
	X	Semillas de sésamo	
	X	Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/kg)	
	X	Altramuces	
	X	Moluscos	

Usado como nutriente de fermentación. Se ha determinado que los nutrientes de fermentación están fuera del ámbito de los requerimientos de etiquetado de alérgenos en alimentación par la UE y en Estados Unidos. Las regulaciones locales tienen que ser siempre consultadas ya que los requerimientos en el etiquetado de los alérgenos pueden variar de un país a otro.

Fecha de actualización: 06-09-2019



CIMPA S.A.S, declara que los resultados reportados en el presente certificado, son tomados de la información suministrada por nuestro Proveedor, por lo tanto se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizados. Dicha información no exime a Nuestros Clientes de realizar sus propios análisis.