



Lacta-Free

Vivi-Тек ®

Описание:

Лактаза - это фермент, вырабатывающийся в тонкой кишке. Его функция заключается в расщеплении лактозы на глюкозу и галактозу.

Непереносимость лактозы из-за недостаточной выработки или отсутствия лактазы приводит к неспособности человеческого организма переваривать лактозу и вызывает проблемы с пищеварением.

В большинстве случаев из рациона человека с подобной непереносимостью исключаются все продукты, изготовленные из молока.

Компания «Biochem» разработала продукт «Lacta-Free», содержащий лактазу высокой концентрации и чистоты. Этот фермент расщепляет лактозу в молоке, делая молоко пригодным для людей, страдающих непереносимостью лактозы.

Молоко с «Lacta-Free» можно употреблять непосредственно или перерабатывать в ходе обычных процессов производства молочных продуктов.

Отсутствие лактозы фактически не меняет структуру, вкус и срок годности готового продукта.

Обеспечивает продукту добавленную стоимость.

Открывает возможности для завоевания новых рынков сбыта.

Основные преимущества производства безлактозных молочных продуктов:

- Около 70% населения земного шара страдает непереносимостью лактозы
- Безлактозные продукты открывают новые рынки сбыта
- Добавленная стоимость продукта

Состав:

Фермент лактазы, полученный в результате ферментации:

Aspergillus oryzae

Дозировка:

Ниже приведена рекомендуемая дозировка и % гидролиза лактозы в зависимости от активности продукта и дозы.

Субстрат	Активность	Доза	Температура	Время	% гидролиза
Цельное молоко	5.000	1 г/л	8-10 °C	12 часов	80%
		2 г/л	8-10°C	12 часов	99%
	50.000	0,1 г/л	8-10 °C	12 часов	80%
		0,2 г/л	8-10°C	12 часов	99%

Заявление об отсутствии ГМО и об аллергенах:

Продукт LACTA-FREE не имеет в составе микроорганизмов, подвергшихся генетической модификации, и произведён в соответствии с регламентом 1829-1830/2003 и 1169/2011 Европейского парламента и последующими поправками.

Аллергены	Да	Нет
Зерновые, содержащие клейковину		X
Ракообразные		X
Яйца		X
Рыба		X
Арахис		X
Соевые (без ГМО)		X
Молоко	X	
Орехи		X
Сельдерей		X
Горчица		X
Семена кунжута		X
Сернистый газ и сульфит (>10мг/кг)		X
Лупин		X
Моллюски		X

Условия и сроки хранения:

Характеристики продукта не изменяются в течение 24 месяцев при условии хранения продукта в цельной упаковке при T +5 °C.





Lacta-Free

Vivi-Тек®

Микробиологический контроль:

Микроорганизмы	Метод	Результат
Всего	ISO 4833-1:2013	<1000 КОЕ/г
Не молочнокислых бакт.	ISO 13559/IDF153:2002	< 500 КОЕ/г
Дрожжи и плесень	ISO 21527-2:2008	<10 КОЕ/г
Энтеробактерии	ISO 21528-2:2004	< 10 КОЕ/г
Колиформные бактерии	ISO 4832:2006	<10 КОЕ/г
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2:2006	< 10 КОЕ/г
Коагулаза положительные стафилококки	UNI ISO 6888-1:2003	<10 КОЕ/г
<i>Salmonella spp.</i>	UNI ISO 6785:2004	Отсутствует/25 г
<i>Listeria monocytogenes</i>	UNI EN ISO11290-1:2005	Отсутствует /25 г
Энтерококки	INT. MET. 012-1991	<100 КОЕ/г
Гетероферм. лактобакт	INT. MET. 010-1991	<10 КОЕ/г

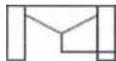
Способ применения:

Растворить порошок в ёмкости с молоком при T 8-10 °С, добиваясь равномерного распределения. Оставить на 12 часов, затем простерилизовать/пропастеризовать в зависимости от применяемой технологии производства.

Ёмкость с молоком.
T 8-10 °С

Свежее молоко без лактозы

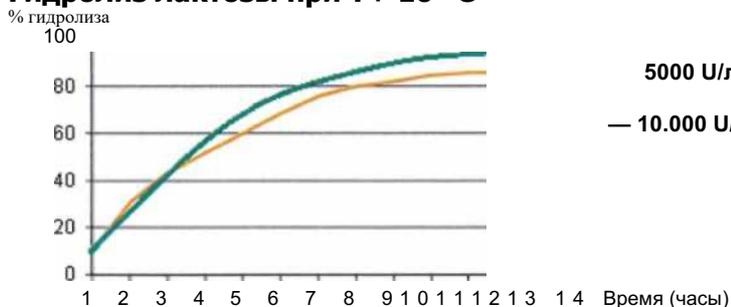
Обычное молочное производство



Тепловая обработка молока

Активность продукта:

Гидролиз лактозы при T+ 10 °С



Сертификация:

Компания «Biochem s.r.l.» сертифицирована по стандартам BRC-IFS сертификационным органом «Bureau Veritas». Система сертификации позволяет полностью отслеживать производственную цепочку и производственный процесс для каждой упаковки.

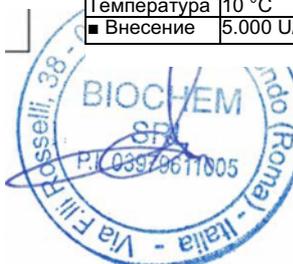
Упаковка:

Lacta-Free поставляется в виде порошка в полиэтиленовых пакетах (500 г) или в иных видах упаковки (по запросу).

Инвойс n°	Z00149
Лот n°	M2053DV
Дата производства	28/08/2020
Срок годности до:	28/08/2022

Сертификаты компании			Редакция спецификации №. 00 от 30.05.16 Biochem s.r.l.

Описание	Данные
Субстрат	восстановленное обезжиренное молоко 9,5%
Лактоза	4,6 %
Температура	10 °С
■ Внесение	5.000 U/l



Внимание:

«Током-элит»

зд.2,14 ул. Садовническая.

Стр. No. I 5ый этаж, комната 1

115035, Москва, Россия

ИНН 7705469605

ТЕЛ.: +7(499)2700128

E-MAIL info@tokomelit.ru

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Настоящим подтверждаем, что «LACTOFERM LACTA-FREE» является ферментом, полученным в результате ферментации *Aspergillus oryzae*.

Не является патогенным для животных и птиц. Используется в ферментированных пищевых продуктах (молочные продукты). Все штаммы этой культуры имеют естественное происхождение и не подвергались никаким генетическим изменениям.

**ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
BIOCHEM S.R.L.**

