

NATAMAX® B

Natural Antimicrobial, Food protectant; 2 lb

Descripción

NATAMAX® B es un antimicótico natural a base de natamicina producido por la fermentación de una cepa de 'Streptomyces natalensis'.

NATAMAX® está protegido pelas patentes: Européa EP754239B, Norte Americana US5942611, Australiana AU677890, Canadense CA2186259, Japonesa JP2750222 e Mexicana MX193119.

Áreas de aplicación

NATAMAX® B se produce específicamente para pulverizar natamicina en productos horneados.

Beneficios

- Mata o inhibe con eficacia las levaduras y los hongos.
- Amplía la vida útil
- Reduce el riesgo de producción de la micotoxina fungicida
- Satisface la demanda del consumidor para los productos naturales
- Más eficaz que los preservativos químicos en dosificaciones mucho más bajas
- Un mínimo cambio o deterioración del sabor, olor, color, textura y valor nutricional

Dosis

NATAMAX® B se puede pulverizar sobre los productos de panadería a un nivel máximo de entre 7 y 20 ppm en función del tipo de producto. Póngase en contacto con su especialista en aplicaciones de Danisco para evaluar las dosis recomendadas para su aplicación.

Instrucciones de uso

Danisco ha desarrollado un sofisticado método para la aplicación del NATAMAX® B en la superficie de los productos horneados que implica constantes giros del producto durante la pulverización específica del NATAMAX® B. Para obtener más detalles sobre el método y el equipo, por favor póngase en contacto con su técnico de referencia.

Composición

NATAMAX® B es compuesto de:

Natamicina min. 95 % sobre peso en seco

Especificaciones físico-químicas

Forma a 25°C polvo
Color Blanco a crema
Olor suavemente orgánico
pH (suspensión 1%) 5.0-7.5
Agua aprox. 8 %

Puede presentar variación de color entre lote y lote.

Especificaciones microbiológicas

Recuento total de células max. 100 CFU/g
Coliformes max. 10 /g (MPN)
Salmonella absente en 25 g

Especificaciones de metales pesados

Arsénico (As) max. 1 ppm
Mercurio (Hg) max. 1 ppm
Plomo (Pb) max. 2 ppm
Metales pesados (como Pb) max. 10 ppm

Los datos que se incluyen en esta publicación son el resultado de nuestros propios trabajos de investigación y desarrollo y son fiables, a nuestro leal saber y entender. No obstante, los usuarios deberían realizar sus propios ensayos para determinar la adecuación de nuestros productos a sus objetivos concretos y la situación legal para el uso previsto. La información aquí recogida no debe considerarse como garantía alguna, expresa o implícita, y no se acepta responsabilidad

NATAMAX® B

Natural Antimicrobial, Food protectant; 2 lb

Datos nutricionales

Valores aproximados para el etiquetado nutricional por cada 100 gramos.

La contribución al nivel de energía es insignificante en los niveles de uso recomendado.

Energía	NA
Proteína	NA
Carbohidrato	91.5 g/100g
Grasas	NA
Ceniza	< 0.5 g/100g
Humedad	8 g/100g

Almacenamiento

Condición:

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

Cuando abierto, almacenar a aprox. 20°C en la embalaje original.

Validez:

La vida útil es 24 meses cuando está almacenada según las recomendaciones.

Embalaje

NATAMAX® B está disponible en botellas de polietileno de 2lb con sellado integral a prueba de manipulaciones.

Pureza y legislación

La natamicina en NATAMAX® B es de categoría alimenticia y cumple con las especificaciones de la 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 del natamycin varían considerablemente en los países los cuales está 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 está a disposición de quien lo requiera.

País de origen

Dinamarca

Certificación Kosher

Este producto está certificado por la Unión Ortodoxa como kosher pareve.

Certificación Halal

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

Los datos que se incluyen en esta publicación son el resultado de nuestros propios trabajos de investigación y desarrollo y son fiables, a nuestro leal saber y entender. No obstante, los usuarios deberían realizar sus propios ensayos para determinar la adecuación de nuestros productos a sus objetivos concretos y la situación legal para el uso previsto. La información aquí recogida no debe considerarse como garantía alguna, expresa o implícita, y no se acepta responsabilidad

NATAMAX® B

Natural Antimicrobial, Food protectant; 2 lb

GMO

De acuerdo con la legislación EC nos. 1829/2003 y 1830/2003:

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

Como documento se ha usado un cuestionario.

Alergénicos

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

Si	No	Alergénicos	Descripción de los componentes
	X	trigo	
	X	otros cereales conteniendo gluten	
	X	Crustáceos	
	X	Huevos	
	X	Peje	
	X	Maní	
	X	Soja	Utilizado como nutriente de la fermentación
	X	Leche (incluyendo lactosa)	
	X	Castaña	
	X	Apio	
	X	Mostaza	
	X	Simientes de Sésamo	
	X	Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/kg)	
	X	Altramuces	
	X	Moluscos	

Usado como nutriente de fermentación. Danisco ha determinado que los nutrientes de fermentación están fuera del ámbito de los requerimientos de etiquetado de alérgenos en alimentación para 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.

Los datos que se incluyen en esta publicación son el resultado de nuestros propios trabajos de investigación y desarrollo y son fiables, a nuestro leal saber y entender. No obstante, los usuarios deberían realizar sus propios ensayos para determinar la adecuación de nuestros productos a sus objetivos concretos y la situación legal para el uso previsto. La información aquí recogida no debe considerarse como garantía alguna, expresa o implícita, y no se acepta responsabilidad