



Lecitase® Ultra

本产品中的关键酶活性的提供者为
脂肪酶将酯键水解成甘油酯

产品特性

标称酶	脂肪酶
标称活力	10 KLU/g
颜色	黄色到淡褐色
物理形状	液体
颜色随批次的不同而不同。颜色的深浅不代表酶的活力高低。	

产品规格

	下限	上限	单位
Lecitase Ultra Unit KLU-LY	10		/g
菌落总数	-	50000	/g
大肠菌群	-	30	/g
大肠杆菌	未检出		/25 g
沙门氏菌	未检出		/25 g
重金属		最大值30	mg/kg
铅		最大值5	mg/kg
砷		最大值3	mg/kg
镉		最大值0.5	mg/kg
汞		最大值0.5	mg/kg

酶制剂分析方法可以从客户中心或客服代表处获取。

成分

成分	大约%(重量/重量)
山梨醇, CAS no. 50-70-4	49.80
水, CAS no. 7732-18-5	42
脂肪酶, CAS no. 9001-62-1*	8
山梨酸钾, CAS no. 24634-61-5	0.20

*被定义为酶浓度(干物质基础)

过敏原

过敏原	包含的物质 ¹	过敏原	包含的物质 ¹
牛肉	无	乳糖	无
胡萝卜	无	豆类	无
芹菜	无	羽扇豆	无
含麸质谷类 ²	无	牛奶	无
鸡肉	无	软体动物	无
可可粉	无	芥末	无
香菜	无	坚果 ³	无
玉米	无	花生	无
甲壳类动物	无	猪肉	无
鸡蛋	无	芝麻	无
鱼	无	黄豆	无
谷氨酸	无	二氧化硫/亚硫酸盐, 大于10 mg/kg 或10 mg/l	无

¹物质是依据LeDa/ALBA和经修订的欧盟指令2000/13/EC和2007/68/EC而定义的

²例如: 小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩尔特小麦 (spelt)、卡姆小麦(kamut)

³例如: 杏仁、榛子、核桃、腰果、山核桃、巴西坚果、开心果、澳洲坚果和昆士兰果 (Queensland nut)

生产菌株

生产菌株名称	Aspergillus oryzae
供体	Thermomyces lanuginosus
由基因修饰的微生物深层发酵生产, 该酶蛋白是蛋白工程产物。有些酶制剂是从生产菌株中分离提纯的	

储存条件

储存时必须保持包装完好, 储存在干燥的环境中, 并避免阳光直射。请按照使用建议使用, 并在最佳使用期限到期日之前使用本产品, 以避免增加使用剂量。

保质期: 您可在分析证书或产品标签上找到最佳使用期限到期日。

0-10 °C/32-50 °F 本产品在使用期限之前使用效果最佳。若贮存于最高贮存温度25 °C/77 °F, 则应在本产品交货之日起的3个月内使用效果最佳。

安全与使用注意事项

酶是一种蛋白质。吸入酶的粉末或悬浮微粒可能诱发过敏, 并有可能导致敏感个体的过敏反应。如长时间接触某些酶, 则可能刺激皮肤, 眼睛和粘膜。欲了解如何安全处理酶产品和泄漏的详细信息, 请参阅产品安全数据说明书 (MSDS) 或安全手册。

Lecitase® Ultra

符合性

本产品符合世界粮农组织 (FAO) /世界卫生组织 (WHO)、食品添加剂联合专家委员会

(JECFA) 和食品化学药典 (FCC) 有关食品级酶制剂的纯度规定。

客户中心或销售代表可提供犹太认证证书和清真认证证书(Kosher and halal certificates)。

认证

诺维信是《联合国全球契约》和《联合国生物多样性公约》的签署方，并且通过“全球报告倡议组织”公布我们在可持续发展方面的表现。请前往 www.novozymes.com 网站查看我们所有的承诺。



食品安全

诺维信已进行了危害分析并制定了一部描述各个关键控制点 (CCPs) 的HACCP计划。HACCP计划是以诺维信GMP条例施行的综合性前提方案(comprehensive prerequisite program)为基础。

本产品按照诺维信的HACCP计划、GMP条例，以及由诺维信质量管理体系控制的附加要求进行生产。

本产品根据FSSC 22000食品安全体系认证生产。



包装信息

本产品有不同类型的包装。请联系销售代表了解详细信息。

诺维信中国总部
北京市海淀区上地信息路14号
邮编：100085

Tel. +86 10 6298 7888
Fax +86 10 6298 1281

欲知更多信息或联系我们当地的办公室，请访问www.novozymes.com

法律、法规和/或第三方权利可能会不允许客户以某种方式进口、使用、加工和/或转销此处介绍的某些产品。若客户与诺维信之间就此类影响没有单独的书面协议，则本文档对此不做任何形式的表述或担保，而且本文档随时可能更改而不另行通知。