

## ENZI-MIX (COMPLESSO ENZIMATICO DA SUBSTRATI VEGETALI FERMENTATI)

### SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

Codice / Cod: 300025

Nome prodotto / Product name

**ENZI-MIX (Complesso enzimatico da substrati vegetali fermentati) / ENZI-MIX**  
*(Enzymatic complex from vegetable fermented substrates)*

Nome prodotto / Product name	ENZI-MIX (TM) (complesso enzimatico da substrati vegetali fermentati) / ENZI-MIX (enzyme complex from fermented vegetable substrates)
Solvente usato nel processo produttivo / Solvent used in the manufacturing process	Etanolo (usato in un passaggio della produzione di cellulasi e pectinasi) / Ethanol (used in a step of cellulase's and pectinase's manufacturing)
Eccipienti / Excipients	Destrina da riso (42 % circa) / Dextrin from rice (approximately 42 %)
Tipo di preparazione / Preparation type	Fermentazione di substrati vegetali (farina di soia e farina di grano) attraverso miceti non tossici. In particolare, vengono utilizzati come starter della fermentazione ceppo non patogeni di <i>Aspergillus oryzae</i> e <i>Aspergillus niger</i> , che vengono completamente rimossi al termine del processo di fermentazione, anche per evitare problemi di reazione allergica nei soggetti predisposti. L'attività enzimatica finale del prodotto viene poi standardizzata aggiungendo destrine da riso. / Fermentation of vegetal substrates (soy and wheat meal) by non-pathogenic fungal organisms. More precisely, non-pathogenic strains of <i>Aspergillus oryzae</i> and <i>Aspergillus niger</i> are used as fermentation starters then completely removed at the end of the process in order to avoid issues of allergic reaction in susceptible individuals. The final activity of the enzyme preparation is standardized with rice dextrin.
Origine / Origin	Fermentazione da <i>Aspergillus oryzae</i> e <i>Aspergillus niger</i> / Fermentation of <i>Aspergillus Oryzae</i>
Paese d'origine / Country of origin	USA
Descrizione / Description	Polvere / Powder
Colore / Color	Crema / Cream
Odore / Odor	Caratteristico / Characteristic

Sapore / <i>Taste</i>	Caratteristico / <i>Characteristic</i>
Composizione (in 50 mg di prodotto)/ <i>Composition (in 50 mg of product)</i>	
Amilasi/ <i>Amylase</i>	1.500 DU
Proteasi/ <i>Protease</i>	3.000 HUT
Glucosamilasi/ <i>Glucoamylase</i>	2 AGU
Lipasi/ <i>Lipase</i>	112,50 FCC FIP
Cellulasi/ <i>Cellulase</i>	300 CU
Lattasi/ <i>Lactase</i>	500 ALU
Pectinasi/ <i>Pectinase</i>	7endo-PGU
Perdita all'essiccamento / <i>Loss on drying</i>	< 5 %
Materiale estraneo / <i>Foreign material</i>	Assente / <i>Absent</i>
Metalli pesanti / <i>Heavy Metals</i>	<= 20 ppm Pb < 3 ppm, Cd < 1 ppm, Hg < 0.1 ppm
Residuo solventi / <i>Residual solvents</i>	Conforme alla Direttiva 2009/32/CE / <i>Complies to Directive 2009/32/EC</i>
Pesticidi / <i>Pesticides</i>	Conforme al Reg. 396/2005/CE / <i>Complies to Reg. 396/2005/CE</i>
Aflatossine / <i>Aflatoxins</i>	Aflatossina B1 / <i>Aflatoxin B1</i> : <5 ppb Aflatossine totali (B1,B2,G1,G2) / <i>Total aflatoxins(B1,B2,G1,G2)</i> : <10 ppb
Carica batterica (TAMC) / <i>Bacterial count (TAMC)</i>	< 10000 cfu/g
Lieviti e Muffe (TYMC) / <i>Yeast and Moulds (TYMC)</i>	< 100 cfu/g
Patogeni / <i>Pathogens</i>	Salmonella: assente/ <i>absent</i> in 10 g Escherichia coli: assente/ <i>absent</i> in 10 g Staphylococcus aureus: assente/ <i>absent</i> in 10 g Coliformi/ <i>Coliforms</i> : <30 cfu/g
Enterobacteriaceae / <i>Enterobacteriaceae</i>	<= 30 cfu/g
Validità / <i>Shelf life</i>	24 mesi dalla data di produzione. / <i>24 months from date of production.</i>
Conservazione / <i>Storage</i>	In luogo fresco, asciutto e ventilato, al riparo dalla luce, nei contenitori originali, ben chiusi, o in contenitori di plastica inerte. / <i>In a cool, dry and ventilated place, away from light, in the original containers, well closed, or in the inert plastic containers.</i>
GLUTEN FREE	Si / <i>Yes</i>
Certificato Kosher / <i>Kosher certification</i>	No
Certificato Hallal / <i>Hallal certification</i>	No
Vegan food	-
Certificato biologico / <i>Organic certification</i>	No
Alimentare / <i>Food</i>	Si / <i>Yes</i>

**Finalità fisiologiche e salutistiche:**

Funzione digestiva. Dose giornaliera raccomandata: 150-180 mg per 2 volte al giorno.

**Physiologic and healthcare applications:**

digestive function. Recommended daily dose: 150-180 mg twice a day.

**Note:**

prodotto non contenente OGM (Reg. 1829/2003 - 1830/2003 CE). Prodotto non irradiato. - BSE/TSE FREE – Melamina conforme al Reg. Ue 594/2012. NON CONTIENE nessuno degli ingredienti riportati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011

**Note:**

GMO FREE (Reg. 1829/2003 - 1830/2003 EC). Non irradiated. - BSE/TSE FREE – Melamin conform to Reg. Ue 594/2012. This product does not contain food allergens (Annex II Reg. UE 1169/2011).

[ ]twice in a