

TIGE D'ANANAS EXTRAIT ORAL POUDRE Code EV-2015

C'est dans les tiges d'ananas qu'est contenu l'essentiel de l'activité enzymatique protéolytique. Ces tiges, recueillies au moment de la récolte des ananas, sont concassées, broyées, pulpées et centrifugées. Le jus obtenu est riche en bromélaïne. Il est desséché sous vide à une température maximum de 50°C, jusqu'à obtention d'une poudre fine.

TIGE D'ANANAS EXTRAIT ORAL POUDRE

Code EV-2015

SPECIFICATIONS

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Etat	Poudre
Couleur	Crème à beige clair
Odeur	Caractéristique

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Solubilité à 5% dans l'eau	Trouble
Ph de la solution à 5%	4,0 - 6,5
Perte à la dessiccation	< = 7,0 %
Pouvoir protéolytique	80 – 120 GDU/g (0,16 – 0,24 U.FIP/mg)

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies	< 1000 Germes / ml
-----------------	--------------------

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière, à une température comprise entre 10 et 25°C

INCI EU	INCI USA	EINECS	CAS
MALTODEXTRIN	MALTODEXTRIN	232-940-4	9050-36-6
BROMELAIN	BROMELAIN	1-232-572-4	9001-00-7

Les renseignements que contient cette fiche technique sont basés sur l'état actuel de nos connaissances relatives au produit concerné et ne sauraient en aucun cas constituer une garantie quant aux caractéristiques du produit. Ils sont donnés de bonne foi et ne sauraient engager notre responsabilité. L'attention de l'utilisateur est en outre attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.

Cette fiche ne dispense en aucun cas l'utilisateur de connaître et d'appliquer les textes réglementant son activité. Il prendra sous sa responsabilité, les précautions liées à l'utilisation qu'il fait du produit.