

NISINA

DESCRIPCIÓN:

NISINA es un conservante alimentario natural polipeptídico producido a través de la fermentación por *Lactococcus lactis*. Tiene una buena actividad antibacteriana contra una amplia gama de bacterias Gram positivas y sus esporas.

CARACTERÍSTICAS

NOMENCLATURA	Nisina
CÓDIGO	E-234
Nº CAS	1414-45-5
Nº EINECS	215-807-5
APARIENCIA	Polvo marrón claro
CONTENIDO EN NISINA	≥ 2.5 %
SOLUBILIDAD	Soluble en agua
POTENCIA HIDRO	≥ 900 IU/mg
CLORURO DE SODIO	≥ 50 %
PÉRDIDA POR SECADO	≤ 3 %
PH	3.1 ~ 3.6
PLOMO	≤ 1 ppm
METALES PESADOS (COMO PLOMO)	≤ 10 ppm
MOHOS Y LEVADURAS	Ausencia
E.COLI	Ausencia/25 g
SALMONELA	Ausencia/25 g
COLIFORMES	≤ 30 MPN/100 g

*Estos datos no representan, en ningún caso, especificaciones técnicas de producto

APLICACIONES

Apto para la industria alimentaria, conservante antimicrobiano.

NISINA

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

NISINA se presenta en envases de 1 Kg.

NISINA se conserva en buenas condiciones durante 24 meses en su envase de origen, protegido de la luz solar y a temperatura inferior a 25°C.

HIGIENE Y SEGURIDAD

Utilizar en lugares ventilados, no fumar ni acercarse a llamas o focos de calor, evitando el contacto prolongado con la piel, la respiración del polvo y las proyecciones en los ojos.

Para más información, solicitar manual de seguridad de producto.