



食品添加剂使用标准》和GB 1886.174《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》的相关规定

具体的产品质量标准如下：

项目		指标
容重		1.10-1.20g/ml
pH		5.0-6.0
砷（以As计），mg/kg		2.0
铅(Pb)，mg/kg		2.0
菌落总数，cfu/g（ml）		50000
大肠菌群，CFU/ml		30
大肠埃希氏菌	CFU/ml	< 10
	MPN/ml	3.0
沙门氏菌（25ml）		不得检出

### 使用方法

将本产品加入工艺水中或玉米粉浆中。建议添加量50-100ml/T玉米。最佳用量取决于原料的质量和工艺等因素，应根据具体情况来定。

### 产品安全

酶制剂是蛋白质，吸入灰尘或悬浮微粒可能会产生过敏作用，导致人们产生过敏反应。如果长时间接触某些酶，可能会刺激皮肤、眼睛和粘膜；飞溅和强烈搅动可能造成可吸入的粉尘。建议穿戴具有保护作用的衣服、手套和眼睛或脸部保护物。

### 包装与贮存

1. 包装：25kg/桶
2. 本产品为活性生物制剂，运输、贮存过程中应避光、低温、干燥、通风。
3. 本产品原封装在15℃以下低温阴凉干燥环境下，保质期12个月