

4. 有助于产量的提高和产品质量的稳定。

产品规格

规格：酶活力 100,000u/g

外观：黄褐色固体粉末。因发酵原料、周期等因素的影响，颜色会稍有差异，但不会影响使用功效。

产品标准

本产品执行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：

序号	项目	指标
1	干燥失重 (%)	8.0
2	细度 (40目标准筛通过率) (%)	80
3	铅(Pb)/(mg/kg)	5.0
4	总砷(以As计)/(mg/kg)	3.0
5	菌落总数/(CFU/g)	50000
6	大肠菌群/(CFU/g)	30
7	大肠埃希氏菌 (CFU/g) (MPN/g)	<10 3.0
8	沙门氏菌 (25g)	不得检出
9	产品外观	黄褐色粉末
10	执行标准	GB1886.174

使用方法

一般的推荐加量为每吨谷物原料加入50-250g酶制剂，可与曲和酵母同时加入，并与谷物原料混合均匀。然而，由于各工厂原料组成及工艺参数的差异，本品的最佳添加方式和最佳添加量应通过试验来确定。

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. 本产品原封装在阴凉、干燥环境下，保质期12个月，15℃以下低温干燥环境，保质期18个月。