



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB) - Via I° Maggio, 67 - Italy
tel. +39 039 6049477 - fax +39 039 6886150
www.dalcin.com - info@dalcin.com
rea 499659 - Reg. Imprese MI 00767140155 sede legale: 20149 Milano - Via Monte Rosa, 21
cap. soc. € 2.500.000 int. vers. - c.f./p.iva IT 00767140155

QUERCEZINA

539895

Enzima glicosidasa, facilita la estabilización de la quercetina.

Composición: Pectinasa - β -Glucosidasa

Ficha Técnica

Revision 26.10

Date 17/02/2026

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	TÉCNICA o MÉTODO ANALÍTICO (*)	VALORES LÍMITE (por ley o internos)	VALORES PROMEDIO (del control de calidad)
Estado físico	DC 1.01	gránulos	gránulos
Color	DC 1.02	crema	crema
Olor	DC 1.03	leve típico	leve típico
pH solución 1%	DC 1.05	4 - 6	compatible
Dispersabilidad	DC 1.04	buena	buena
Actividades enzimáticas	Información técnica	pectolítica β -glucosidásica	Pruebas positivas de aplicación
Actividad cinnamilesterasica	Información técnica	despreciable	compatible
Componentes de soporte	Información técnica	Maltodextrina, NaCl	compatible
Sustancias tóxicas	Información técnica	ausentes	ausentes
Arsénico	ICP	Max 3 ppm	compatible
Plomo	ICP	Max 5 ppm	compatible

(*) Los métodos están disponibles previa solicitud

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Cumplimiento de las regulaciones	Reg. UE 2019/934 - Codex OIV (enología) Reg. UE 1332/2008 (enzimas alimentarias)
Limitaciones de uso	=
Término mínimo de conservación	3 años
Clasificación seguridad (CLP)	Peligro – pictograma GHS08 Indicaciones de peligro: H334 Consejos de prudencia: P342+P311
Clasificación ADR	No clasificado
OGM	No contiene OGM; no viene de los OGM
Los alérgenos	No contiene productos del anexo II del Reglamento UE 1169/2011
Productos de origen animal	ausentes
Certificación kosher	No disponible
Otras declaraciones	Este producto no contiene nanopartículas y no ha sido sometido a radiación ionizante. Sistema de Gestión de Calidad Dal Cin Gildo Spa certificado según ISO9001: 2015 (Certificación No. 1713)

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Tarro de 100 g (cod. 539895)

Mantenga el producto en su paquete completo en un lugar fresco, lejos de la humedad.