

PureNis®/TM

MANTENGA SUS CLARAS DE HUEVO POR MÁS TIEMPO

Polipéptido obtenido por fermentación altamente eficaz contra el deterioro bacteriano de alimentos y bebidas

Bienvenido a la Nueva Generación de Conservación Natural de Alimentos Procesados

PureNis®/TM

PureNis® es un péptido antibacteriano que combate el crecimiento de esporas bacterianas en alimentos procesados por calor como quesos, postres lácteos, carnes, bebidas y productos horneados, así como ovoproductos y productos con base en huevo.

A base de nisina, **PureNis®** es una forma natural de proteger los alimentos y prolongar su vida útil sin afectar al sabor, textura y sin los inconvenientes de conservantes químicos residuales con impacto en la salud del consumidor.

PureNis® en ciertas aplicaciones, mejora la calidad del producto en el que se utiliza, ya que colabora en la reducción sistemática de las temperaturas de procesamiento, con los beneficios que esto aporta en el elaborado final.

La base de **PureNis®** ha sido declarada como segura por autoridades independientes de seguridad alimentaria, incluida la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

PureNis®: Protección · Calidad · Seguridad · Confianza

- Bioprotection
- Flavour – Free
- Food-Waste Reduction
- Easy – to – Use
- Recognised as Safe
- Natural Inhibition System
- Exceptional Cost-in-Use

*Regulación Internacional Adjunta a FT

Consulte antes de comprar o usar la legislación vigente en su país o territorio.

PureNIS® es un conservante natural a base de Nisina ultra-purificada y otros ingredientes, reconocida como segura y apta par su uso en una gran variedad de productos alimenticios.

Esta bacteriocina se utiliza principalmente en productos lácteos y cárnicos, productos enlatados y ovoproductos.

PureNIS® inhibe las bacterias patógenas transmitidas por los alimentos, así como aquellas que causan bio-deterioro y putrefacción como son la *Listeria monocytogenes* y otros diferenciados microorganismos *Gram-positivos* que alteran los alimentos.

A través del Sistema de Inhibición Natural (NIS) y precisamente debido a su versatilidad se puede utilizar PureNIS® en soledad o en combinación con otros conservantes y también con varios tratamientos físicos autorizados, (Pasteurización, Térmicos, etc.).



PureNis® es un conservante natural obtenido mediante la fermentación de *Lactococcus lactis subsp. lactis* no modificado genéticamente (y por tanto libre de OGMs) .

La Nisina es un bactericida natural, aprobado por la UE (aditivo de alimentación E-234), activo contra un gran número de bacterias Gram positivas, especialmente contra bacterias esporuladas, del tipo del *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus subtilis*, etc. Sin embargo, no es activo contra bacterias Gram negativas, levaduras ni mohos.

Con aplicaciones en una amplísima variedad de sectores*:

- Lácteos
- Cárnicos
- Zumos y bebidas alcohólicas
- Alimentos de proteína vegetal
- Huevo y productos que contienen huevo (Claros, Yemas, Completos)
- Salsa
- Alimentos enlatados.
- Y muchos más...



Sobre Nosotros

Intabiotech es una empresa comercial de ND Pharma & Biotech Co. Estamos especializados en las industrias alimentaria y química. Dentro del sector de Alimentación y Nutrición operamos en desarrollo, innovación y comercialización de alimentos y desarrollo de negocios internacionales.

Nuestra gente está especializada en ingredientes alimentarios y tecnología alimentaria con un fuerte enfoque en Nuevos Desarrollos y Productos de Valor Agregado para diversos mercados. Gracias a sus productos de calidad y excelencia en el servicio, nuestra reputación ha crecido rápidamente y actualmente prestamos servicios en los mercados europeos a través de una red de distribuidores y empresas de agentes en los Estados Unidos, Rusia, América Latina, Turquía, Emiratos Árabes Unidos, India, Bangladesh, África y Canadá.

Localizaciones

Domicilio Social, Fiscal y Oficinas Centrales

Botiguers, 3, 46980, Paterna, Valencia, España

intabiotech@europe.com

www.intabiotech.com

Oficina Técnica, Almacén y Distribución

Avenida dos Ferreiros, 143, Polígono Industrial Rio do Pozo

15578, Narón, A Coruña, España

Tel: +34 981 9450 79

intabiotech@intabiotech.com

www.intabiotech.com

Somos Intabiotech

Intabiotech es una empresa líder en S&S (Sourcing & Supply) que conecta a empresas de todo el mundo con nosotros y entre sí, tanto productores como consumidores de productos y servicios en los campos más variados desde las Ciencias de la Vida hasta los sectores Industriales.

Intabiotech es una compañía comercial que representa productos y marcas para aportar soluciones a diferentes negocios y empresas a través de su red de agentes, distribuidores, socios, etc., gente muy dedicada que se esfuerza cada día para hacer llegar nuestros productos y soluciones a todos aquellos que las necesitan o las demandan. Con un portafolio de más de 200.000 referencias de producto desde la Biofarmacia, la investigación, las innovaciones en Alimentación y Nutrición tanto humana como animal, las terapias avanzadas o los materiales de consumo, somos líderes en la provisión de soluciones en Sourcing & Supply para todas y cada una de las necesidades.

Contactanos y descubre nuestro potencial y cómo podemos serte de utilidad a tu empresa o negocio.

www.intabiotech.com



Contactos

Información General

intabiotech@intabiotech.com

Regulación y Legal

legal@intabiotech.com

Csidad

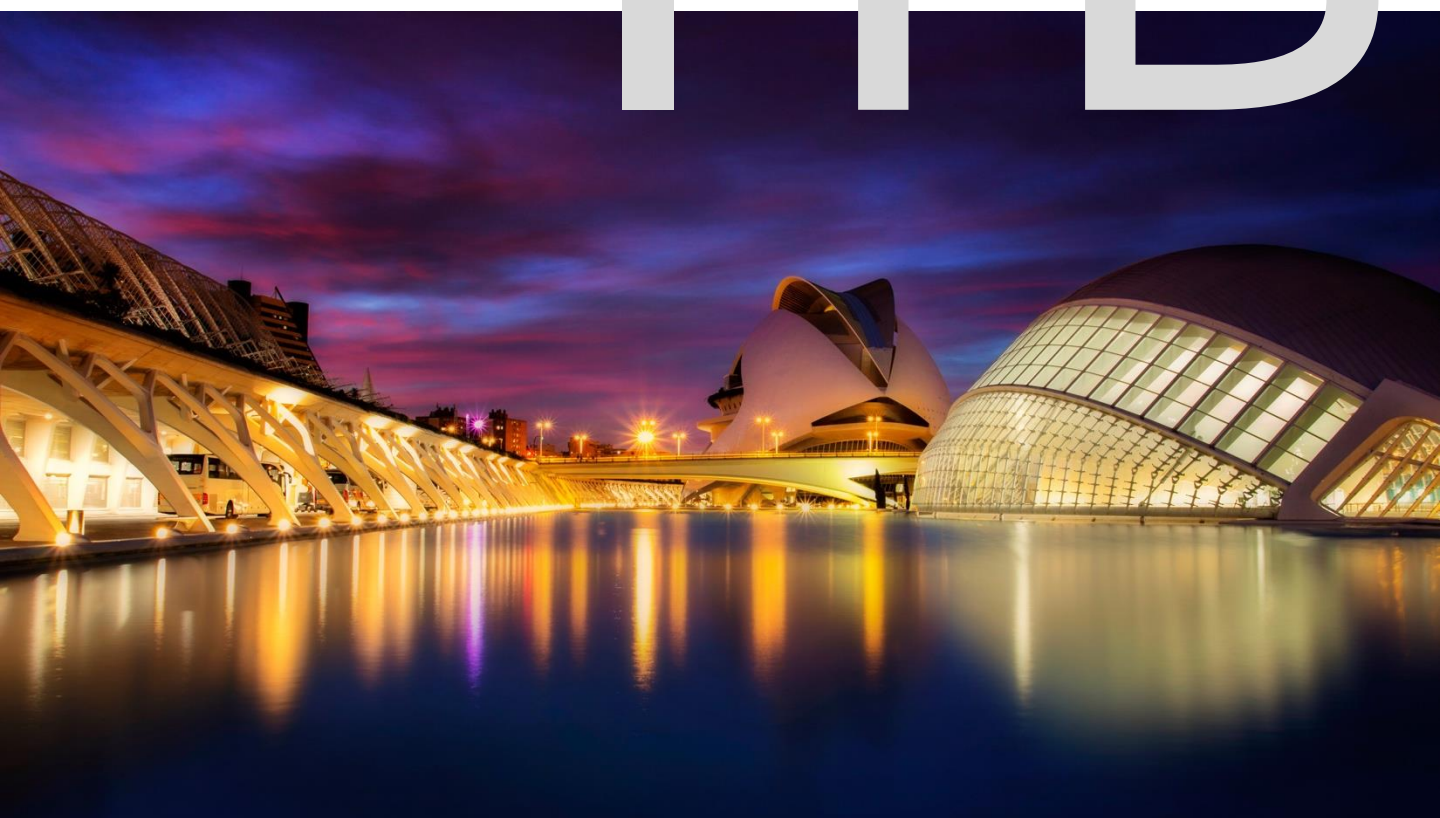
calidad@intabiotech.com

Control

intabiotech@europe.com

Oficina Técnica

dtecnico@Intabiotech.com



Your reliable partner in Sourcing & Supply with an offer of +310.000 Product References.



www.intabiotech.com