



Certificado de Análise

n° 001

Catalase - 80.504 U/g

Lote	01
Data de Fabricação	Julho de 2025
Validade	12 meses a partir da data de fabricação
Procedência	Brasil, BioBreyer Ltda.
Origem	Brasil, BioBreyer Ltda.
Nome Fabricante	Biobreyer Pesquisa e Desenvolvimento Científico
Microorganismo utilizado na fabricação	<i>Aspergillus niger</i>
Nomenclatura INCI	CATALASE
N° CAS	9001-05-02
Especificações utilizadas	Agência Nacional de Vigilância Sanitária Resolução nº 728, de 01 de julho de 2022; Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA); Food Chemical Codex (FCC)

Parâmetros	Especificado	Resultado
Nome	Catalase	Catalase
Classificação Enzimática (EC) da IUBMB	Peróxido de hidrogênio:peróxido de hidrogênio oxidoreductase (EC 1.11.1.6)	Idem
Origem	Fermentação ou extração	Fermentação de <i>Aspergillus niger</i> (variedade não toxigênica)
Número INS	1102	1102
Faixa de Temperatura Ótima	-	30-60 °C
Faixa de pH Ótimo	-	5-7
Aparência	Pó marrom claro a escuro	Pó marrom claro
Aparência da solução 1%	Líquido transparente a marrom	Líquido transparente a marrom
SDS-PAGE	Banda majoritária de catalase	Banda majoritária de catalase
pH da solução 1%	5-8	6,84
Odor	Livre de odores	Livre de odores
Umidade	<10%	7,50%
Atividade Enzimática	> 50.000 U/g	80.504 U/g
Solubilidade	Moderadamente solúvel ou muito solúvel em água. Praticamente insolúvel em álcool anidro ou éter.	Conforme
Chumbo (Pb)	≤5 ppm	≤ 0,25
Arsênio (As)	≤3 ppm	≤ 1,25
Cádmio (Cd)	≤0,5 ppm	≤ 0,50
Mercúrio (Hg)	≤0,5 ppm	≤ 0,05
Contagem bacteriana	<100 UFC/g	Conforme
<i>Salmonella</i> spp	Ausência em 25g	Conforme
<i>Escherichia coli</i>	Ausência em 25g	Conforme
Coliformes Totais	≤30 UFC/g	Conforme
Fungos, bolores e leveduras	≤100 UFC/g	Conforme
Armazenamento	Recipiente hermético protegido da luz e umidade. Se estéril, recipiente deve ser à prova de violação.	Conforme

Conservar fechado ao abrigo da luz solar direta em temperatura entre 15-30 °C

