

DATA SPECIFICATIONS

ingredients

Transglutaminasa B

Calidad y mayor valor añadido



Descripción del producto

La transglutaminasa (TG-B) mejora la resistencia / elasticidad de productos de panadería y de pastas alimenticias. Mejora el sabor y el volumen del pan; reduce la pérdida de humedad (superficie); alarga la humedad en general;

Utilización / recomendación

Ideal para la fabricación de productos de panadería y de pasta alimenticias. No requiere modificar la tecnología ni el proceso. Excepto que al mezclar podrá añadir aprox. 5 % ~ 10 % más de agua y aprox. 0,3 % ~ 1,0 % transglutaminasa respecto del peso total.

Declaraciones según el Reglamento para el etiquetado de alimentos LMKV

Transglutaminasa

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

5 kg x 4 / 1 kg x 10 (cartón); 12 meses desde la fecha de fabricación; envasado hermético cerrado y protegido de la luz, almacenar en ambiente fresco y seco; cerrar nada más abrir.

Análisis sensorico

Típicamente: polvo claro hasta ligeramente amarillento

Origen

China



iic ingredients
From the World's Natural Gardens

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Actividad TG	18 - 30 units/g (método: hidroxamato)
Pérdida de secado	menor al 10 % (método: a 105° en 2 horas)

METALES PESADOS

Arsénico	inferior a 2 ppm
Plomo	inferior a 3 ppm

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Bacterias aerobianas	menos de 5.000 counts/g
Coliformes	menos de 30 counts/g
E.Coli	neg. en 25 g
Salmonella	neg. en 25 g

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Trigo	x		x	
Centeno	x		x	
Cebada	x		x	
Avena	x		x	
Escanda	x		x	
Kamut	x		x	
Crustáceos	x		x	
Huevo	x		x	
Pescado	x		x	
Nueces	x		x	
Soja	x		x	
Leche	x		x	
Almendras	x		x	
Avellanas	x		x	
Nueces	x		x	
Nueces de cajú	x		x	
Nueces pecaneras	x		x	
Nueces de Brasil	x		x	
Pistachos	x		x	
Anacardos/nueces Queensland	x		x	
Apio	x		x	
Mostaza	x		x	
Sésamo	x		x	
Dióxido de azufre y sulfitos (E220 – E228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	x		x	
Lupino	x		x	
Moluscos	x		x	
Lactosa	x		x	
Almidón	x		x	
Cacao	x		x	
Glutamato (E620 – E625)	x		x	
Ave	x		x	
Cilantro	x		x	
Maíz	x		x	
Legumbres	x		x	

Carne de vacuno	x		x	
Carne de cerdo	x		x	
Zanahorias	x		x	

Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.



IIC International AG
Breisacher Straße 86
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520
Fax: +49 761 2085210
E-Mail: info@iic-ingredients.de

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022