

DATA SPECIFICATIONS

Transglutaminasa F

Calidad y mayor valor añadido



Descripción del producto

La transglutaminasa es una enzima utilizada en la fabricación de productos de carne que actúa como agente reticulado transversal en combinación con las proteínas propias de los alimentos, lo que consigue proporcionar una textura más sólida a los alimentos. Por ejemplo, en el jamón cocido cortado se consigue una cohesión mayor de las lonchas.

Utilización / recomendación

Ideal para la fabricación de jamón cocido, productos cárnicos, y/o productos cárnicos inyectados o rellenos. No requiere modificar la tecnología ni el proceso.

Dosificación de transglutaminasa recomendada, maltodextrina entre 0,1 % y 0,3 %, respecto del peso total.

Declaraciones según el Reglamento para el etiquetado de alimentos LMKV

Transglutaminasa, maltodextrina.

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

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

Análisis sensorico

Típicamente: polvo claro hasta ligeramente amarillento

Origen

China



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

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Actividad TG	90 - 130 units/g (método: hidroxamato)
Pérdida de secado	menor al 10 % (método: a 105° en 2 horas)

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