

DATA SPECIFICATIONS

ingredients

Transglutaminase B

Qualität + höhere Wertschöpfung



Produktbeschreibung

Transglutaminase (TG-B) verbessert Festigkeit / Elastizität von Teig- und Backwaren. Verbesserung von Geschmack und Brotvolumen; Reduzierung des Feuchtigkeitsverlust (Oberfläche); Verzögerung der Feuchtigkeit allgemein;

Anwendung / Empfehlung

Geeignet für die Herstellung von Brot, Back- und Teigwaren. Es gibt keine Notwendigkeit, die Technologie und den Prozess ändern zu müssen. Außer dass Sie beim Mischen ca **5% ~ 10% mehr Wasser** und **ca`0,3 % ~ 1,0% Transglutaminase** bezogen auf das Gesamtgewicht dazu schütten können.

Deklarations nach LMKV

Transglutaminase

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

5 kg x 4 / 1 kg x 10 (Karton); 12 Monate nach Herstellungsdatum; Verschlössen / lichtdicht verpackt, kühl und trocken lagern; nach Öffnung unmittelbar verschließen.

Sensorik

Typisch, hell bis leicht gelbliches Pulver

Ursprung

China



PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

TG Aktivität	18 - 30 units/g (Methode: Hydroxamat)
Trocknungsverlust	weniger 10% (Methode: bei 105° in 2 Stunden)

SCHWERMETALLE

Arsen	weniger als 2 ppm
Blei	weniger als 3 ppm

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Aerobe Bakterien	weniger als 5.000 counts/g
Coliforme	weniger als 30 counts/g
E.Coli	neg. in 25g
Salmonellen	neg. in 25g

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Gluten				
Weizen	x		x	
Roggen	x		x	
Gerste	x		x	
Hafer	x		x	
Dinkel	x		x	
Kamut	x		x	
Krebstiere	x		x	
Ei	x		x	
Fisch	x		x	
Erdnüsse	x		x	
Soja	x		x	
Milch	x		x	
Schalenfrüchte				
Mandeln	x		x	
Haselnüsse	x		x	
Walnüsse	x		x	
Cashewnüsse	x		x	
Pekannüsse	x		x	
Paranüsse	x		x	
Pistazien	x		x	
Makadamianüsse/ Queenslandnüsse	x		x	
Sellerie	x		x	
Senf	x		x	
Sesamsamen	x		x	
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausg	x		x	
Lupine	x		x	
Weichtiere	x		x	

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Sonstiges				
Laktose	x		x	
Stärke	x		x	
Kakao	x		x	
Glutamat (E620 – E625)	x		x	
Huhn	x		x	
Koriander	x		x	
Mais	x		x	
Hülsenfrüchte	x		x	
Rindfleisch	x		x	
Schweinefleisch	x		x	
Karotten	x		x	

Geeignet für

Inflammation
Vegan
Vegetarier

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.