

DATA SPECIFICATIONS

Transglutaminase B

Qualité + valeur supérieure



Description du produit

Le transglutaminase (TG-B) améliore la fermeté et l'élasticité des pâtes et produits de boulangerie. Amélioration du goût et du volume du pain ; réduction de la perte d'humidité (surface) ; retardement général de l'humidité.

Utilisation / recommandation

Pour la préparation de pains, pâtes et produits de boulangerie. Inutile de modifier la technologie et le processus utilisés. Au moment de mélanger, vous pouvez simplement ajouter env. 5 % ~ 10 % d'eau en plus et env. 0,3 % ~ 1,0 % de transglutaminase par rapport au poids total.

Déclaration conforme au règlement d'étiquetage des denrées alimentaires (LMKV)

Transglutaminase

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

5 kg x 4 / 1 kg x 10 (carton) ; 12 mois après la date de fabrication ; à conserver fermé, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec ; refermer immédiatement après ouverture.

Caractéristiques organoleptiques

Typique ; poudre de couleur claire à légèrement jaunâtre.

Origine

Chine



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Activité TG	18-30 unités/g (méthode : à l'hydroxylamine)
Perte au séchage inférieure	à 10 % (méthode : à 105° en 2 heures)

MÉTAUX LOURDS

Arsenic	moins de 2 ppm
Plomb	moins de 3 ppm

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Bactéries aérobies	moins de 5000 counts/g
Coliformes	moins de 30 counts/g
E. Coli	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Blé	x		x	
Seigle	x		x	
Orge	x		x	
Avoine	x		x	
Épeautre	x		x	
Kamut (Blé de Khorasan)	x		x	
Crustacés	x		x	
Œuf	x		x	
Poisson	x		x	
Arachides	x		x	
Soja	x		x	
Lait	x		x	
Amandes	x		x	
Noisettes	x		x	
Noix	x		x	
Noix de cajou	x		x	
Noix de pécan	x		x	
Noix du Brésil	x		x	
Pistaches	x		x	
Noix de Macadamia / Noix du Queensland	x		x	
Céleri	x		x	
Moutarde	x		x	
Graines de sésame	x		x	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	x		x	
Lupin	x		x	
Mollusques	x		x	
Lactose	x		x	
Amidon	x		x	
Cacao	x		x	
Glutamate (E620 – E625)	x		x	
Poulet	x		x	
Coriandre	x		x	
Maïs	x		x	
Légumineuses	x		x	

Bœuf	x		x	
Porc	x		x	
Carottes	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