

# Transglutaminase F

Qualität + höhere Wertschöpfung



## Produktbeschreibung

Transglutaminase ist ein Enzym, kommt bei der Herstellung von Fleischwaren zum Einsatz, bewirkt eine Quervernetzung der lebensmitteleigenen Proteine, wodurch die Textur des Lebensmittels stabiler wird. Beispielsweise bei aufgeschnittenem Kochschinken einen besseren Scheibenzusammenhalt zu erzielen.

## Anwendung / Empfehlung

Geeignet bei der Herstellung von Kochschinken, Fleischprodukte, bzw. Fleischprodukte die injiziert und/oder getumbelt werden. Es gibt keine Notwendigkeit, die Technologie und den Prozess ändern zu müssen. Empfohlene Dosierung von Transglutaminase, Maltodextrin 0,1% bis 0,3%, bezogen auf das Gesamtgewicht.

## Deklarations nach LMKV

Transglutaminase, Maltodextrin.

## Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

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

## Sensorik

Typisch, hell bis leicht gelbliches Pulver

## Ursprung

China



### 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

### PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

TG Aktivität	90 - 130 units/g (Methode: Hydroxamat)
Trocknungsverlust	weniger 10% (Methode: bei 105° in 2 Stunden)

### ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
<b>Gluten</b>				
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	
<b>Schalenfrüchte</b>				
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.**