

## DATA SPECIFICATIONS

# Transglutaminase F

Qualité + valeur supérieure



## Description du produit

Utilisée dans la production de produits carnés, la transglutaminase est une enzyme qui lie les protéines de l'aliment tout en améliorant sa texture. Elle permet notamment d'obtenir une meilleure tenue des tranches de jambon blanc.

## Utilisation / recommandation

Pour la production de jambon blanc, produits carnés, etc. ou de produits carnés injectés ou mélangés par culbutage. Inutile de modifier la technologie et le processus utilisés. Recommandation de dosage de la transglutaminase, maltodextrine 0,1 % à 0,3 %, par rapport au poids total.

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

Transglutaminase, maltodextrine.

## Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

5 kg x 4 ou 1 kg x 10 (en 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



### 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

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Activité TG	90-130 unités/g (méthode : à l'hydroxylamine)
Perte au séchage inférieure	à 10 % (méthode : à 105° en 2 heures)

### 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](mailto: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