

DATA SPECIFICATIONS

ingredients

Transglutaminasi B

Qualità + maggiore valore aggiunto



Descrizione prodotto

La transglutaminasi (TG-B) migliora la consistenza/elasticità di pasta e prodotti da forno. Migliora il gusto e il volume del pane; riduce la perdita di umidità (superficiale); prolunga in generale l'umidità.

Applicazione / uso consigliato

Adatta per la produzione di pane, pasta e prodotti da forno. Non è necessario modificare la tecnologia e il processo utilizzati. Soltanto durante la miscelazione potrebbe essere necessario aggiungere circa il 5% ~ 10% in più di acqua e circa lo 0,3% ~ 1,0% di transglutaminasi, rispetto al peso totale.

Dichiarazioni secondo LMKV

Transglutaminasi

Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

5 kg x 4 / 1 kg x 10 (cartone); 12 mesi dalla data di produzione; conservare in confezione chiusa/a tenuta di luce, in luogo fresco e asciutto; dopo l'apertura, chiudere immediatamente.

Caratteristiche organolettiche

Tipico, colore da chiaro a leggermente giallognolo

Origine

Cina



CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Attività TG	18-30 unità/g (metodo: idrossammato)
Perdita per essiccamento	minore del 10% (metodo: 2 ore a 105°)

METALLI PESANTI

Arsenico	meno di 2 ppm
Piombo	meno di 3 ppm

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Batteri aerobi	meno di 5.000 counts/g
Coliformi	meno di 30 counts/g
E.Coli	neg. in 25 g
Salmonella	neg. in 25 g

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Grano	x		x	
Segale	x		x	
Orzo	x		x	
Avena	x		x	
Farro	x		x	
Kamut	x		x	
Crostacei	x		x	
Uovo	x		x	
Pesce	x		x	
Arachidi	x		x	
Soia	x		x	
Latte	x		x	
Mandorle	x		x	
Nocciole	x		x	
Noci	x		x	
Anacardi	x		x	
Noci Pecan	x		x	
Noci del Brasile	x		x	
Pistacchio	x		x	
Noci di Macadamia	x		x	
Sedano	x		x	
Senape	x		x	
Semi di sesamo	x		x	
Anidride solforosa e solfiti (E220 - E228) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	x		x	
Lupini	x		x	
Molluschi	x		x	
Lattosio	x		x	
Amido	x		x	
Cacao	x		x	
Glutammato (E620 - E625)	x		x	
Pollo	x		x	
Coriandolo	x		x	
Mais	x		x	
Legumi	x		x	

Carne di manzo	x		x	
Carne di maiale	x		x	
Carote	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