

## DATA SPECIFICATIONS



# Transglutaminasi F

Qualità + maggiore valore aggiunto

## Descrizione prodotto

La transglutaminasi è un enzima utilizzato nella produzione di prodotti a base di carne, forma un legame crociato delle proteine proprie dell'alimento, stabilizzando la struttura dell'alimento stesso. Viene ad esempio usato nel prosciutto cotto affettato per rendere più compatte le singole fette.

## Applicazione / uso consigliato

Adatto per la produzione di prosciutto cotto, prodotti a base di carne, ad es. iniettandolo o versandolo sul prodotto stesso. Non è necessario modificare la tecnologia e il processo utilizzati. Dosaggio consigliato di transglutaminasi, maltodestrina da 0,1% a 0,3% del peso totale.

## Dichiarazioni secondo LMKV

Transglutaminasi, maltodestrina

## Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

5 kg x 4 o 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



### 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           |

### CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

|                          |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Attività TG              | 90-130 unità/g (metodo: idrossammato) |
| Perdita per essiccamento | minore del 10% (metodo: 2 ore a 105°) |

### 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](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