GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPTG90 · Rev. 2 · Freigegeben · Dokument ae8a1554d6b5
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

TRANSGLUTAMINASE

Produktcode	SPTG90
Verfügbare Formate	SPTG90.250 · 250 g · Stand-up SPTG90.1K · 1 kg · Beutel
Herkunft	Außerhalb der EU
Abpackland	Italien

Das Produkt

Unser Produkt ist ein enzymatisches Präparat auf Basis von Transglutaminase, ein natürliches Enzym, das Proteine bindet und stabilisiert, wodurch die Kohäsion und die Konsistenz von Lebensmitteln verbessert wird. Es verändert den Geschmack nicht und wird durch mikrobielle Fermentation gewonnen.

Zutaten

Transglutaminase, Maltodextrine

Anwendung und Dosierung

8-15 g/kg. Kann direkt als Pulver auf proteinreiche Produkte aufgetragen oder in Wasser gelöst und aufgestrichen werden.

Haltbarkeit

12 Monate ab Produktionsdatum.

Lagerung

Behälter dicht verschlossen an einem trockenen und gut belüfteten Ort, fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und inkompatiblen Materialien aufbewahren.

Verpackungsmaterialien

Beutel: C/LDPE90; Etikett: PAP22.
Materialien geeignet für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
Stand-up: Mehrschichtiges flexibles Verbundmaterial: PPMAT + KLEBER + ALUMINIUM (ALU) + KLEBER + PE. Die

Polyethylenschicht (PE) ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt.
Beutel: Mehrschichtiges flexibles Verbundmaterial: PET + KLEBER + ALUMINIUM (ALU) + KLEBER + PE. Die Schicht im direkten Kontakt mit dem Lebensmittel besteht aus Polyethylen (PE).
Konformitätserklärungen sind auf Anfrage erhältlich

Umweltangaben

KUNSTSTOFF. Prüfen Sie die Vorschriften Ihrer Gemeinde.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht hergestellt aus gentechnisch veränderten Organismen, in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 und deren späteren Änderungen. Produkt unter normalen Nutzungsbedingungen ungefährlich.
PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: entspricht der Verordnung (EG) 396/2005 für Höchstgehalte an Rückständen (MRL) von Pestiziden und der Verordnung (EU) 915/2023 hinsichtlich des Vorhandenseins von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.
ENZYMKONFORMITÄT: Dieses Produkt ist ein enzymatisches Präparat auf Basis von Transglutaminase, formuliert in voller Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 betreffend Lebensmittel-Enzyme.
GLUTENFREI: gemäß Verordnung (EG) 828/2014 kann als "glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt eine versehentliche Kontamination mit Gluten bis maximal 20 mg/kg enthalten kann.

SaporePuro

TECHNISCHES DATENBLATT · DE

SPTG90 · Rev. 2

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPTG90 · Rev. 2 · Freigegeben · Dokument ae8a1554d6b5

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

TRANSGLUTAMINASE

Nährwertangaben

Parameter / Komponente	Menge pro 100 g
Energie	1647 kJ
Energie	394 kcal
Fett	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	95 g
davon Zucker	0,7 g
Ballaststoffe	<0,5 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	0,23 g

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Physikalisch-chemische Transglutaminase-Aktivität	102-138	TFTGU/g	
Physikalisch-chemische Trockenverlust (105 °C, 2h)	≤10	% (Trockensubstanz)	
Schwermetalle Arsen	≤3	mg/kg	
Schwermetalle Blei	≤5	mg/kg	
Mikrobiologische Gesamtkeimzahl	≤50000	KBE/g	
Mikrobiologische Coliforme Keime	≤30	KBE/g	
Mikrobiologische Escherichia coli	≤ 10	KBE/g	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologische Salmonella spp.	Nicht nachweisbar/25 g		

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPTG90 · Rev. 2 · Freigegeben · Dokument ae8a1554d6b5
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

TRANSGLUTAMINASE

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Vorhandensein im Produkt, in der Produktionsstätte und Risiko einer Kreuzkontamination sind getrennte Informationen. "Zu prüfen" bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	In der Produktionsstätte	Risiko Kreuzkontamination
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt enthaltenen Angaben sind zwar sorgfältig und nach bestem Wissen und Gewissen erstellt, dienen jedoch ausschließlich zur Information und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Verantwortung hinsichtlich einer unsachgemäßen Verwendung des betreffenden Produkts.