SaporePuro

FICHA TÉCNICA · ES

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 · Aprobada · Documento ae8a1554d6b5

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

TRANSGLUTAMINASA

Código de producto	SPTG90
Formatos disponibles	SPTG90.250 · 250 g · Stand-up SPTG90.1K · 1 kg · Bolsa
Origen	Fuera de la UE
País de envasado	Italia

El producto

Nuestro producto es un preparado enzimático a base de transglutaminasa, una enzima natural que une y estabiliza las proteínas, mejorando la cohesión y la consistencia de los alimentos. No altera el sabor y se obtiene mediante fermentación microbiana.

Ingredientes

transglutaminasa, maltodextrinas

Uso y dosificación

8-15 g/kg. Puede aplicarse directamente en polvo sobre productos proteicos o disuelto en agua y pincelado.

Conservación

12 meses a partir de la fecha de producción.

Almacenamiento

Mantenga el envase herméticamente cerrado en un lugar seco y bien ventilado, lejos de alimentos, piensos, bebidas y materiales incompatibles.

Materiales del envase

Bolsa: C/LDPE90; etiqueta: PAP22.
Materiales aptos para el contacto directo con alimentos.
Stand-up: Material flexible laminado multicapa: PPMAT + ADHESIVO + ALUMINIO (ALU) + ADHESIVO + PE. La capa de polietileno (PE) está destinada al contacto directo con el alimento.

Bolsa: Material flexible multicapa laminado: PET + ADHESIVO + ALUMINIO (ALU) + ADHESIVO + PE. La capa en contacto directo con el alimento es de polietileno (PE).
Las declaraciones de conformidad están disponibles bajo solicitud.

Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Verifique las disposiciones de su municipio.

Declaraciones

NO-OGM: el presente producto no contiene, no está compuesto ni se ha obtenido a partir de organismos modificados genéticamente, en conformidad con lo previsto por el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y sus sucesivas modificaciones. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.
PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento EU 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.
CONFORMIDAD ENZIMÁTICA: El presente producto es un preparado enzimático a base de transglutaminasa, formulado en total conformidad con lo previsto por el Reglamento (CE) n. 1332/2008 relativo a las enzimas alimentarias.
SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014, puede etiquetarse como "Gluten free" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · ES

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 · Aprobada · Documento ae8a1554d6b5

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

TRANSGLUTAMINASA

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad por 100 g
Energía	1647 kJ
Energía	394 kcal
Grasas	<0,5 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	95 g
de los cuales azúcares	0,7 g
Fibra	<0,5 g
Proteínas	1,5 g
Sal	0,23 g

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Físico-químicos Actividad transglutaminasa	102-138	TFTGU/g	
Físico-químicos Pérdida al secado (105 °C, 2h)	≤10	% (s.s)	
Metales pesados Arsénico	≤3	mg/kg	
Metales pesados Plomo	≤5	mg/kg	
Microbiológicos Recuento bacteriano total	≤50000	ufc/g	
Microbiológicos Coliformes	≤30	ufc/g	
Microbiológicos Escherichia coli	≤ 10	ufc/g	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/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 · Aprobada · Documento ae8a1554d6b5

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

TRANSGLUTAMINASA

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la instalación y el riesgo de contaminación cruzada son informaciones distintas. “Por verificar” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la instalación	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales con gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Semillas de sésamo	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Información adicional

La información de la presente ficha, aunque es precisa y redactada según el mejor conocimiento actual, tiene intención puramente informativa y exime a Gioia Group s.r.l. de toda responsabilidad por el uso indebido del producto en cuestión.