SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPTG90 · Rév. 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 · Rév. 2 · Approuvée · Document ae8a1554d6b5

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

TRANSGLUTAMINASE

Code produit	SPTG90
Formats disponibles	SPTG90.250 · 250 g · Stand-up SPTG90.1K · 1 kg · Sachet
Origine	Hors UE
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Notre produit est une préparation enzymatique à base de transglutaminase, une enzyme naturelle qui lie et stabilise les protéines, améliorant la cohésion et la consistance des aliments. Elle n'altère pas le goût et est obtenue par fermentation microbienne.

Ingrédients

transglutaminase, maltodextrines

Utilisation et dosage

8-15 g/kg. Peut être appliqué directement en poudre sur des produits protéiques ou dissous dans l'eau et badigeonné.

Durée de conservation

12 mois à partir de la date de production.

Conservation

Garder le contenant hermétiquement fermé dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart des aliments, aliments pour animaux, boissons et matériaux incompatibles.

Matériaux de l'emballage

Sachet : C/LDPE90 ; étiquette : PAP22.
Matériaux adaptés au contact direct avec les aliments.
Stand-up : Matériau flexible multicouche laminé : PPMAT + ADHÉSIF + ALUMINIUM (ALU) + ADHÉSIF + PE. La

couche de polyéthylène (PE) est destinée au contact direct avec les aliments.
Sachet : Matériau flexible multicouche laminé : PET + ADHÉSIF + ALUMINIUM (ALU) + ADHÉSIF + PE. La couche en contact direct avec l’aliment est en polyéthylène (PE).
Les déclarations de conformité sont disponibles sur demande

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les consignes de votre commune.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n’est pas constitué et n’est pas obtenu à partir d’organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et leurs modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d’utilisation.
PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les niveaux maximaux de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.
CONFORMITÉ ENZYMATIQUE : Ce produit est une préparation enzymatique à base de transglutaminase, formulée en pleine conformité avec le Règlement (CE) n° 1332/2008 relatif aux enzymes alimentaires.
SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté comme "Sans gluten" car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu’à un maximum de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPTG90 · Rév. 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 · Rév. 2 · Approuvée · Document ae8a1554d6b5

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

TRANSGLUTAMINASE

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité pour 100 g
Énergie	1647 kJ
Énergie	394 kcal
Matières grasses	<0,5 g
dont saturés	0,0 g
Glucides	95 g
dont sucres	0,7 g
Fibres	<0,5 g
Protéines	1,5 g
Sel	0,23 g

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Activité transglutaminase	102-138	TFTGU/g	
Chimico-physiques Perte au séchage (105 °C, 2h)	≤10	% (s.m.)	
Métaux lourds Arsenic	≤3	mg/kg	
Métaux lourds Plomb	≤5	mg/kg	
Microbiologiques Décompte bactérien total	≤50000	ufc/g	
Microbiologiques Coliformes	≤30	ufc/g	
Microbiologiques Escherichia coli	≤ 10	ufc/g	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Microbiologiques Salmonella spp.	Absente/25 g		

SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPTG90 · Rév. 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 · Rév. 2 · Approuvée · Document ae8a1554d6b5

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

TRANSGLUTAMINASE

Allergènes et produits dérivés

Présence dans le produit, dans l’établissement et risque de contamination croisée sont des informations distinctes. “À vérifier” n’indique pas l’absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l’établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Informations complémentaires

Les informations figurant sur cette fiche, bien qu'exactes et rédigées au mieux de nos connaissances actuelles, sont fournies à titre purement informatif et dégagent la société Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à l'utilisation inappropriée du produit en question.