SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

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 · Approvata · Documento ae8a1554d6b5

REVISIONE APPROVATA · 17/11/2026

TRANSGLUTAMINASI

Codice prodotto	SPTG90
Formati disponibili	SPTG90.250 · 250 g · Stand-up SPTG90.1K · 1 kg · Busta
Origine	Extra UE
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Il nostro prodotto è un preparato enzimatico a base di transglutaminasi, un enzima naturale che lega e stabilizza le proteine, migliorando la coesione e la consistenza degli alimenti. Non altera il sapore e viene ottenuta tramite fermentazione microbica.

Ingredienti

transglutaminasi, maltodestrine

Impiego e dosaggio

8-15 g/kg. Può essere applicato direttamente in polvere su prodotti proteici oppure sciolto in acqua e spennellato.

Conservabilità

12 mesi dalla data di produzione.

Conservazione

Tenere il contenitore ermeticamente chiuso in un ambiente secco e ben ventilato, lontano da alimenti, mangimi, bevande e materiali incompatibili.

Materiali della confezione

Sacchetto: C/LDPE90; etichetta: PAP22.
Materiali idonei al contatto diretto con gli alimenti.
Stand-up: Materiale flessibile multistrato laminato: PPMAT + ADESIVO + ALLUMINIO (ALU) + ADESIVO + PE. Lo strato di polietilene (PE) è destinato al contatto diretto con l'alimento.

Busta: Materiale multistrato flessibile laminato: PET + ADESIVO + ALLUMINIO (ALU) + ADESIVO + PE. Lo strato a diretto contatto con l’alimento è in polietilene (PE).
Le dichiarazioni di conformità sono disponibili su richiesta

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.
ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e il Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.
CONFORMITÀ ENZIMATICA: Il presente prodotto è un preparato enzimatico a base di transglutaminasi, formulato in piena conformità a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 1332/2008 relativo agli enzimi alimentari.
SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

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 · Approvata · Documento ae8a1554d6b5

REVISIONE APPROVATA · 17/11/2026

TRANSGLUTAMINASI

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	1647 kJ
Energia	394 kcal
Grassi	<0,5 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	95 g
di cui zuccheri	0,7 g
Fibre	<0,5 g
Proteine	1,5 g
Sale	0,23 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Attività transglutaminasica	102-138	TFTGU/g	
Chimico-fisici Perdita all’essiccamento (105 °C, 2h)	≤10	% (s.s)	
Metalli pesanti Arsenico	≤3	mg/kg	
Metalli pesanti Piombo	≤5	mg/kg	
Microbiologici Conta batterica totale	≤50000	ufc/g	
Microbiologici Coliformi	≤30	ufc/g	
Microbiologici Escherichia coli	≤ 10	ufc/g	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Microbiologici Salmonella spp.	Assente/25 g		

SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

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 · Approvata · Documento ae8a1554d6b5

REVISIONE APPROVATA · 17/11/2026

TRANSGLUTAMINASI

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all’utilizzo improprio del prodotto in oggetto.