SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovado · Documento ae8a1554d6b5

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

TRANSGLUTAMINASE

Código do produto	SPTG90
Formatos disponíveis	SPTG90.250 · 250 g · Stand-up SPTG90.1K · 1 kg · Saco
Origem	Extra UE
País de embalagem	Itália

O produto

O nosso produto é um preparado enzimático à base de transglutaminase, uma enzima natural que liga e estabiliza as proteínas, melhorando a coesão e a consistência dos alimentos. Não altera o sabor e é obtida por fermentação microbiana.

Ingredientes

transglutaminase, maltodextrinas

Utilização e dosagem

8-15 g/kg. Pode ser aplicado diretamente em pó sobre produtos proteicos ou dissolvido em água e pincelado.

Conservação

12 meses a partir da data de produção.

Armazenamento

Manter o recipiente hermeticamente fechado, em ambiente seco e bem ventilado, longe de alimentos, rações, bebidas e materiais incompatíveis.

Materiais da embalagem

Saco: C/LDPE90; rótulo: PAP22.
Materiais adequados para contacto direto com alimentos.
Stand-up: Material flexível laminado multicamadas: PPMAT + ADESIVO + ALUMÍNIO (ALU) + ADESIVO + PE. A camada de polietileno (PE) destina-se ao contacto direto com o alimento.

Saco: Material flexível laminado multicamadas: PET + ADESIVO + ALUMÍNIO (ALU) + ADESIVO + PE. A camada em contacto direto com o alimento é de polietileno (PE).
As declarações de conformidade estão disponíveis mediante solicitação

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município.

Declarações

NÃO OGM: este produto não contém, não é constituído nem obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e respetivas alterações. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.
PESTICIDAS E CONTAMINANTES: em conformidade com o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e Regulamento EU 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.
CONFORMIDADE ENZIMÁTICA: Este produto é um preparado enzimático à base de transglutaminase, formulado em total conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1332/2008 relativo às enzimas alimentares.
SEM GLÚTEN: em conformidade com o Regulamento CE 828/2014, pode ser rotulado como "Isento de glúten" visto que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovado · Documento ae8a1554d6b5

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

TRANSGLUTAMINASE

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade por 100 g
Energia	1647 kJ
Energia	394 kcal
Gorduras	<0,5 g
das quais saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	95 g
dos quais açúcares	0,7 g
Fibras	<0,5 g
Proteínas	1,5 g
Sal	0,23 g

Análise e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Fisico-químico Atividade de transglutaminase	102-138	TFTGU/g	
Fisico-químico Perda por secagem (105 °C, 2h)	≤10	% (s.s)	
Metais pesados Arsénio	≤3	mg/kg	
Metais pesados Chumbo	≤5	mg/kg	
Microbiológicos Contagem total de bactérias	≤50000	ufc/g	
Microbiológicos Coliformes	≤30	ufc/g	
Microbiológicos Escherichia coli	≤ 10	ufc/g	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/25 g		

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovado · Documento ae8a1554d6b5

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

TRANSGLUTAMINASE

Alergénios e produtos derivados

A presença no produto, na fábrica e o risco de contaminação cruzada são informações distintas. “A verificar” não indica ausência.

Categoria	No produto	Na fábrica	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (inclui lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Anidrido sulfuroso e sulfitos	Não	Não	Não
Tremoços	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informações adicionais

As informações apresentadas nesta ficha, embora exatas e redigidas de acordo com o nosso melhor conhecimento atual, têm caráter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade por uso inadequado do produto em questão.