SaporePuro

FIȘĂ TEHNICĂ · RO

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 · Aprobată · Document ae8a1554d6b5

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

TRANSGLUTAMINAZĂ

Cod produs	SPTG90
Formate disponibile	SPTG90.250 · 250 g · Stand-up SPTG90.1K · 1 kg · Pungă
Origine	Extra UE
Țara de ambalare	Italia

Produsul

Produsul nostru este un preparat enzimatic pe bază de transglutaminază, o enzimă naturală care leagă și stabilizează proteinele, îmbunătățind coeziunea și consistența alimentelor. Nu modifică gustul și este obținută prin fermentație microbiană.

Ingrediente

transglutaminază, maltodextrine

Utilizare și dozaj

8-15 g/kg. Poate fi aplicat direct sub formă de pudră pe produse proteice sau dizolvat în apă și pensulat.

Durabilitate

12 luni de la data producerii.

Condiții de păstrare

Păstrați recipientul închis ermetic într-un loc uscat și bine ventilat, la distanță de alimente, furaje, băuturi și materiale incompatibile.

Materiale de ambalare

Pungă: C/LDPE90; etichetă: PAP22.
Materiale adecvate pentru contact direct cu alimentele.
Stand-up: Material flexibil laminat multistrat: PPMAT + ADEZIV + ALUMINIU (ALU) + ADEZIV + PE. Strat de polietilenă (PE) destinat contactului direct cu alimentul.

Pungă: Material flexibil laminat multistrat: PET + ADEZIV + ALUMINIU (ALU) + ADEZIV + PE. Strat în contact direct cu alimentul este din polietilenă (PE).
Declarații de conformitate sunt disponibile la cerere

Indicații privind mediul

PLASTIC. Verificați reglementările locale ale primăriei.

Declarații

NON-OMG: acest produs nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, în conformitate cu Regulamentul CE 1829/2003 și Regulamentul CE 1830/2003 și modificările ulterioare. Produs nepericulos în condiții normale de utilizare.
PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: conform cu Regulamentul CE 396/2005 pentru nivelurile maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și Regulamentul UE 915/2023 privind prezența metalelor grele, micotoxinelor și contaminanților de proces.
CONFORMITATE ENZIMATICĂ: Acest produs este un preparat enzimatic bazat pe transglutaminază, formulat în deplină conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1332/2008 privind enzimele alimentare.
FĂRĂ GLUTEN: în conformitate cu Regulamentul CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten" în condițiile în care produsul poate conține contaminări accidentale de gluten până la maximum 20 mg/kg.

SaporePuro

FIȘĂ TEHNICĂ · RO

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 · Aprobată · Document ae8a1554d6b5

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

TRANSGLUTAMINAZĂ

Informații nutriționale

Parametru / componentă	Cantitate per 100 g
Valoare energetică	1647 kJ
Valoare energetică	394 kcal
Grăsimi	<0,5 g
din care acizi grași saturați	0,0 g
Glucide	95 g
din care zaharuri	0,7 g
Fibre	<0,5 g
Proteine	1,5 g
Sare	0,23 g

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Activitate transglutaminazică	102-138	TFTGU/g	
Chimico-fizice Pierdere la uscare (105 °C, 2h)	≤10	% (s.s)	
Metale grele Arsen	≤3	mg/kg	
Metale grele Plumb	≤5	mg/kg	
Microbiologice Număr total bacterii	≤50000	ufc/g	
Microbiologice Coliformi	≤30	ufc/g	
Microbiologice Escherichia coli	≤ 10	ufc/g	

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Microbiologice Salmonella spp.	Absent/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 · Aprobată · Document ae8a1554d6b5
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · ro · IT rev. 2

TRANSGLUTAMINAZĂ

Alergeni și produse derivate

Prezența în produs, în unitate și riscul de contaminare încrucișată sunt informații diferite. “De verificat” nu indică absența.

Categorie	În produs	În unitate	Risc contaminare încrucișată
Cereale care conțin gluten	Nu	Nu	Nu
Crustacee	Nu	Nu	Nu
Ouă	Nu	Nu	Nu
Pește	Nu	Nu	Nu
Arahide	Nu	Nu	Nu
Soia	Nu	Nu	Nu
Lapte (inclusiv lactoză)	Nu	Da	Da
Fructe cu coajă lemnoasă	Nu	Nu	Nu
Țelină	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Semințe de susan	Nu	Nu	Nu
Dioxid de sulf și sulfiti	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Moluste	Nu	Nu	Nu

Informații suplimentare

Indicațiile prezentate în această fișă, deși sunt exacte și redactate la cele mai bune cunoștințe actuale, au scop strict informativ și exclud orice responsabilitate a societății Gioia Group s.r.l. privind utilizarea necorespunzătoare a produsului în cauză.