

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Трансглутаминаза BioBond TG-EB3

Описание: связано-структурированный ферментный продукт для использования в пищевой промышленности.

Функциональные возможности: BioBond TG- EB3 структурированный ферментный продукт для использования при производстве продуктов питания и разработан для реструктурированных мясных продуктов как свинина, говядина, в частности для стейков и гамбургеров. Работает хорошо при прямом внесении. Рекомендуемые дозировки использования 0, 5-0,2% к массе конечного продукта. Однако данные дозировки могут изменяться в зависимости от типов продукта. За рекомендацией по дозировке просьба обращаться к дистрибьютору.

Сертификат анализа:

Параметр тестируемый	Спецификация	Метод
Внешний вид	Порошок кремового цвета	Визуальный анализ
Активность трансглутаминазы	35-68 единиц/грамм	Метод Гидроксамовый
Потери при сушке (влага)	10% макс	3 гр, при 105 °С 4 часа
Мышьяк	2 макс (ppm, гр/тонну)	Как As ₂ O ₃
Всего тяжелых металлов	20 макс (ppm, гр/тонну)	Как Pb
Число аэробных бактерий	5000 макс (CFU/гр)	Стандартная агаровая среда
Мезофильных бактерий	500 макс (CFU/гр)	Стандартная агаровая среда
Колиформные бактерии	Отсутствуют	BGLB метод в агаровой среде

Упаковка: BioBond TG- EB3 упакован в мешки из фольги весом 1 кг. Эти мешки под вакуумом во избежание реакций окисления и потери активности энзимов и функциональности. 1кг*10 в картонные короба.

Состав: трансглутаминаза, казеинат натрия, мальтодекстрин

Срок годности и условия хранения: 18 месяцев с момента производства в оригинальной не открытой упаковке при комнатных условиях хранения (менее 21 °С и влажность 70%) . При открытии упаковки либо сразу использовать, либо плотно закрыть и заморозить.