

Especificación de Producto

Nombre del Producto TG Connect G

Descripción del Producto: **S Connect G** es un preparado de transglutaminasa sin alérgenos para la unión y reestructuración natural de carnes, pescados y mariscos procesados.

Ingredientes: Gelatina, sal, maltodextrina, fosfato trisódico, transglutaminasa, aceite de girasol

Recomendación de declaración: No se requiere declaración en el producto final, porque es una ayuda técnica de proceso como se establece dentro de la norma: NOM-051

Dosificación: 3 – 15 gramos de TG/ kilo de carne a estructurar o ensamblar 0,3 a 1,5 %.

Unidades de Empaque: Caja por 12 kilos (12 Bolsas por 1 kg); Otros tamaños de envase a petición

Material de Empaque: Bolsa, Compuesto de Aluminio empaque al vacío.

El material de envasado utilizado es apto para el contacto con los alimentos y cumple la siguiente normativa de la UE: (EG) No. 2023/2006, (EG) No. 1935/2004, (UE) 10/2011

Vida útil Mínima: 24 meses a partir de la fecha de preparación.

Condición de Almacenamiento Almacenar bien cerrado y protegido del calor. Es necesario volver a cerrar cuidadosamente la bolsa abierta.

Propiedades del producto Polvo de color blanco a Beige de olor específico de la enzima.

Datos físico-químicos

Actividad enzimática	60 - 80 U/g	Hydroxamat-Test
Plomo (Pb)	< 0,05 mg/kg	EN 15763:2009
Cadmio (Cd)	< 0,01 mg/kg	EN 15763:2009
Arsénico (As)	< 0,10 mg/kg	EN 15763:2009
Cloranfenicol	< 0,30 µg/kg	

Datos microbiológicos

Recuento de placas aeróbicas	< 1.000 ufc/g	ISO 4833-2
Levaduras	< 100 ufc/g	§64 LFGB L 01.00-37
Mohos	< 100 ufc/g	§ 64 LFGB L 01.00-37
Escherichia coli	< 10 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella spp.	n.n / n.d. en 25g	QUA 18/03-11/02, PCR

The information and recommendations contained herein are to the best of our knowledge reliable according to the current scientific and technical level. However, depending upon use method and/or condition, nothing herein is to be construed as a warranty or representation in respect otherwise, including freedom from patent infringement. Users shall make their own test and investigation for their particular purpose. We do not accept any liability for any loss, damage or infringement arising from the use of information and recommendations contained herein.

Métodos de tratamiento especiales

Confirmamos que el producto no ha sido tratado con radiación ionizante ni gaseado con óxido de etileno.

Trazabilidad

Mediante nuestro concepto higiénico, desde la entrada de la mercancía hasta la salida de la misma, garantizamos la trazabilidad de nuestros productos según el Reglamento UE 178/2002.

Para cada lote de producción se almacena una muestra de reserva en condiciones constantes de almacenamiento hasta el final de la vida útil mínima.

Declaración – GMO

Por la presente confirmamos que el producto suministrado, relativo al Reglamento CEE 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y al Reglamento CEE 1830/2003 sobre la trazabilidad y el etiquetado de los alimentos modificados genéticamente, es un producto que no se ha utilizado, modificado genéticamente y el Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de los organismos modificados genéticamente, puede ser declarado como libre de OGM y no está sujeto al requisito de identificación.

Valores Nutricionales

Valor energético (kJ - kcal/100g)	920 kJ - 220 kcal
Grasa (g/100g)	< 0,1
Ácidos grasos saturados (g/100g)	< 0,1
Ácidos grasos insaturados (g/100g)	< 0,1
Hidratos de carbono (g/100g)	9,5
Azúcar (g/100g)	1,7
Fibra dietética (g/100g)	< 0,1
Proteínas (g/100g)	39
Sal (Na x 2,5 , g/100g)	42,5
Sodio	17

Los valores nutricionales son valores calculados a partir de la información de la formulación y de los proveedores. No son valores medidos.

Alérgenos

	<u>En la formula</u>	<u>Usado en Fábrica</u>
Cereales conteniendo gluten	No	No
Cangrejos de rio y sus productos	No	No
Huevos y derivados de huevo	No	No
Pescado y sus productos	No	Si
Cacahuetes y sus productos	No	No
Soya y sus productos	No	Si
Leche y sus productos incluida la lactosa	No	Si
Nueces y sus productos comestibles	No	No
Apio y sus productos	No	Si
Mostaza y sus productos	No	Si
Semillas de ajonjolí y sus productos	No	No
Dióxido de azufre y azufre	No	No
Altramuces y sus productos	No	No
Moluscos y sus productos	No	No

Por la presente, confirmamos que toda la información se da sobre la base de las fórmulas y las confirmaciones de los proveedores de acuerdo con EU-LMIV 1169/2011. Mediante nuestro concepto higiénico, desde la entrada de la mercancía hasta la salida de la misma, reducimos el riesgo de contaminación cruzada.

En principio, señalamos que la contaminación cruzada no puede excluirse completamente a lo largo de la cadena de producción.

Según el artículo 36 LMIV 1169/2011, no es necesario un etiquetado de rastro de alérgenos para las mercancías entregadas por nosotros.

Conformidad Halal y Kosher

Apto para Halal	Sí	Certificado Halal	Sí
Apto para Kosher	Sí	Certificado Kosher	Sí

País de producción

El producto es producido en Alemania con componentes de diferentes países.

El producto cumple con la legislación alimentaria alemana y europea, así como con sus reglamentos en la forma actualmente vigente. El producto está destinado exclusivamente a la elaboración comercial y al uso previsto. Para su uso en los distintos países, debe respetarse la normativa nacional en materia de alimentos. El usuario es responsable de tener en cuenta los posibles límites legales.

Los contenidos específicos de los aditivos se enumeran a tal efecto en la sección "Datos físico-químicos". En cumplimiento de la recomendación, se garantiza la conformidad para el fin previsto. Toda la información en esta especificación ha sido preparada según nuestro leal saber y entender. Esta especificación era compatible con EDV y es válida sin firma. Con esta versión, todas las especificaciones anteriores pierden su validez.