



P.M.T. TRADING Sp. z o.o.

90-616 Łódź ul. 6-go Sierpnia 15/17 tel. (42) 633 00 11 tel. fax (42) 633 16 04 pmt@saprovia.com www.saprovia.com

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Nazwa produktu: POLSELVIA

Opis: *Preparat enzymatyczny stosowany jako pomoc przetwórcza w procesie produkcji wyrobów piekarniczych. Zawiera enzym transglutaminaza, 2.3.2.13EC pochodzenia mikrobiologicznego (*Streptovercillium mobaraense*). Dzięki możliwości katalizowania reakcji tworzenia kowalencyjnych wiązań aminokwasów poprawia teksturę wyrobów zawierających białko.*

Cechy organoleptyczne: szaro-beżowy proszek

Skład: błonnik grochowy, transglutaminaza

Kraj pochodzenia mieszanki: Unia Europejska

Dozowanie: 1 g preparatu na 1 kg mąki

Opakowanie: W 0,5 kg woreczkach ALU

Trwałość: *W opakowaniu próżniowym produkt zachowuje trwałość przez 12 miesięcy. Po otwarciu próżniowego opakowania przechowywać w temp. 0°C - 4°C. Wilgotność względna powietrza < 50%.*

Przepisy prawne: *Produkt podlega europejskim przepisom prawa żywnościowego. Surowce zastosowane w produkcie zostały wyprodukowane w sposób odpowiadający przepisom prawa żywnościowego w UE.*

POLSELVIA używana jako pomoc przetwórcza w procesie produkcyjnym, zgodnie z Art.21Dyr.2000/13/EC nie wymaga deklaracji na etykiecie. (Art.6.4c)ii) Dyr.2000/13EC)

Mikrobiologia: Ocena zgodności do sprawozdania z badań:

RODZAJ OZNACZENIA	WYMAGANIA WG SPECYFIKACJI
Całkowita liczebność żywych drobnoustrojów	< 50 000 c.f.u./g
Pleśnie i drożdże	< 100 c.f.u./g
<i>Salmonella</i> w 25 g	nieobecna w 25 g