

SAPROVIA™ MEAT-TG1

Po zastosowaniu preparatu Saprovia™ Meat-TG1 osiąga się efekty:

- poprawę cech sensorycznych i organoleptycznych mięsa i jego przetworów,
- standaryzację produktów mięsnych nawet przy użyciu niższych jakościowo rodzajów mięsa,
- zmniejszenie ilości dodatków funkcjonalnych z jednoczesnym uzyskaniemżądanego efektu,
- łączenie mniejszych kawałków mięsa w jednorodne bloki z możliwością ich dalszej obróbki cieplnej,
- skrócenie czasu dojrzewania produktów mięsnych (wędzonki i kiełbasy dojrzewające, salami).

Zgodnie z wymogami unijnego prawa w zakresie znakowania żywności (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169 z 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) nie ma obowiązku wymieniania w wykazie składników zastosowanego preparatu **Saprovia™ Meat-TG1** gdyż jest to substancja pomocnicza w przetwórstwie wyrobów mięsnych.

Preparat **Saprovia™ Meat-TG1** należy stosować do produkcji parówek, mortadeli parzonych i surowych kiełbas, salami, wędzonek i farszów przy dozowaniu 0,15-2,5 g preparatu na 1 kg mięsa.



Biuro Zarządu:
90-441 Łódź, Al. Kościuszki 103/105,
tel.: (+48) 42 630 08 30, fax: (+48) 42 630 08 50
www.saprovia.com



Biuro Handlowe:
90-416 Łódź, ul. 6 Sierpnia 16,
tel.: (+48) 42 633 00 11, fax: (+48) 42 633 16 04
e-mail: pmt@saprovia.com

SAPROVIA™ MEAT-TG1

Sposób użycia:

Preparat do restrukturyzacji mięsa **Saprovia™ Meat-TG1** przed stosowaną przez Państwa zwyczajową procedurą należy dokładnie wymieszać z dodatkami (dodatki funkcjonalne, sól, przyprawy itp.) i wymieszać z mięsem lub solanką.

W procesie produkcyjnym należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

- preparat uzyskuje optymalną aktywność w temperaturze 50-55 st. C oraz pH 6-7,
- dla uzyskania efektu „chrupkości” przy produkcji parówek i kiełbas o bardzo drobnej konsystencji należy zwiększyć dozowanie preparatu do 150 g na 1 kg mięsa, dodając jednocześnie dodatkowo 0,03 l wody na 1 kg mięsa,
- preparat **Saprovia™ Meat-TG1** można dodawać do różnorodnego mięsa (solone, wędzone, surowe), a osiągnięty efekt zostanie zachowany podczas dalszej obróbki (wędzenie grillowanie, smażenie, mrożenie) i pozwala na uniknięcie strat przy porcjowaniu.

Preparat **Saprovia™ Meat-TG1** zapakowany próżniowo należy przechowywać w suchym i chłodnym pomieszczeniu, a po otwarciu pozostałą jego część szczelnie zamknięty w temperaturze 0-4 st. C.



Biuro Zarządu:
90-441 Łódź, Al. Kościuszki 103/105,
tel.: (+48) 42 630 08 30, fax: (+48) 42 630 08 50
www.saprovia.com



Biuro Handlowe:
90-416 Łódź, ul. 6 Sierpnia 16,
tel.: (+48) 42 633 00 11, fax: (+48) 42 633 16 04
e-mail: pmt@saprovia.com