

# SAPROVIA™ MEAT-TG2

## Po zastosowaniu preparatu Saprovia™ Meat-TG2 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 skutku,
- łączenie mniejszych kawałków mięsa w jednorodne bloki z możliwością ich dalszej obróbki cieplnej,
- skrócenie czasu dojrzewania przetworów mięsnych (salami, wędzonki i kielbasy dojrzewające).

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-TG2**, gdyż jest to substancja pomocnicza w przetwórstwie wyrobów mięsnych.

Preparat **Saprovia™ Meat-TG2** należy stosować do produkcji hamburgerów, steków i sznyceli, bloków i wyrobów z mięśni przy jego dawkowaniu 5-20 g 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](http://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](mailto:pmt@saprovia.com)

# SAPROVIA™ MEAT-TG2

## Sposób użycia:

### 1. Łączenie cząstek mięsa w masowalnicy:

- rozpuścić preparat **Saprovía™ Meat-TG2** w wodzie o bardzo niskiej temperaturze 0-4 st. C mieszając aż do całkowitego rozpuszczenia preparatu w wodzie w proporcjach na 1 kg mięsa w kawałkach należy użyć 10 g preparatu **Saprovía™ Meat-TG2** oraz 0,4-0,6 litra wody,
- suche kawałki mięsa oraz roztwór preparatu w wodzie umieścić w masowalnicy,
- po dokładnym wymieszaniu mięsa i roztworu preparatu **Saprovía™ Meat-TG2** należy napełnić formy lub osłonki (najlepiej przy wykorzystaniu nadziewarki próżniowej) zwracając uwagę na usunięcie z powstałej masy pęcherzyków powietrza. Zalecany czas do zakończenia napełniania form i osłonek to maksymalnie 30 minut.
- formy lub wyroby w osłonkach pozostawić na czas co najmniej 4 godz. (optymalnie 12 godz.). Po tym czasie można dokonywać dalszą obróbkę wyrobów.

### 2. Łączenie cząstek mięsa „na sucho”:

- kawałki mięsa pokryć ze wszystkich stron preparatem **Saprovía™ Meat-TG2** poprzez dokładne panierowanie. Usunąć nadmiar preparatu,
- napełnić mięsem osłonki lub formy pamiętając o pozbyciu się pęcherzyków powietrza,
- pozostawić wyroby w temperaturze 0-4 st. C na czas co najmniej 4 godz. (optymalnie 12 godz.). Po tym czasie można dokonywać dalszą obróbkę wyrobów.

Preparat **Saprovía™ Meat-TG2** zapakowany próżniowo należy przechowywać w suchym i chłodnym pomieszczeniu, a po otwarciu pozostałą jego część szczelnie zamknąć 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.saprovía.com](http://www.saprovía.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@saprovía.com](mailto:pmt@saprovía.com)