

TG - Transglutaminase

DESCRIÇÃO:

A transglutaminase é uma preparação enzimática, com a funcionalidade de estruturar alimentos de base vegetal ou tradicionais, que contenham proteínas. Tal funcionalidade exerce a capacidade das ligações resultando em uma massa mais estruturada e com maior retenção de umidade.

A transglutaminase TG DOCINA foi balanceada de forma a ser aplicada em queijos e fermentados análogos elaborados a partir da amêndoa da castanha de caju com combinações com outras oleaginosas, soja, aveia e pseudocereal como a quinoa.

Elaborada a partir do *Streptomyces mobaraense* e maltodextrina.

DOSAGEM E APLICAÇÃO:

A dosagem pode variar de 0,05 a 0,2% calculada sobre a quantidade de massa a ser fermentada ou processada, o que corresponde a 0,5 a 2 gramas por quilo. Diluir em um pouco de água e aplicar na temperatura entre 30 e 45°C.

Recomendação: Não fazer a adição em temperaturas superiores à 45°C, sob risco de inativação.

ARMAZENAMENTO E VALIDADE:

Pode ser armazenado por um período de 09 meses (sob refrigeração em sua embalagem original) mantida hermeticamente fechada. Consultar data de fabricação e lote.

Após aberta, usar conforme as boas práticas de fabricação.

Maiores informações consulte nosso site www.queijosnobrasil.com.br/site.

REGISTRO:

Produto dispensado de registro no Ministério da Saúde, de acordo com a Resolução RDC nº 23 de 15/03/2000 e Resolução RDC nº 278 de 22/09/2005.

ALÉRGICOS:

Não contém ingredientes de origem animal. Não contém leite ou derivados. Não contém glúten.

DOCUMENTO – FT 03/23