

PROTPORK E

CÓDIGO: 2237

FECHA: 01/2020 V09

Descripción:

PROTPORK E son únicamente proteínas de cerdo con función emulsionante y gelificante. El producto tiene una capacidad de retención de agua de 1:6 y una capacidad emulsionante de 1:6:6.

Aplicaciones:

PROTPORK E se puede aplicar en todo tipo de productos cárnicos emulsionados, cocidos, curados, oreados y patés.

Composición:

Proteínas de cerdo.

Dosis recomendada:

Entre 1,0 - 2,0 %

Modo de empleo:

Adicionar el **PROTPORK E** juntamente con los otros ingredientes.

Especificaciones:

| PARÁMETROS | ESPECIFICACIONES |
|----------------------|---------------------------|
| Aspecto | Polvo fino |
| Color | Beige claro |
| Sabor y olor | Típico de cerdo |
| Proteína (N x 6,25) | 85% +/- 3 |
| Recuento total | < 1x10 ⁵ ufc/g |
| <i>Salmonella</i> | Ausencia en 25 g |

Presentación:

PROTPORK E se presenta envasado en sacos multicapa con una capa interior de PE de 25 Kg.

Almacenamiento y transporte:

Conservar el producto con el envase original en un lugar fresco y seco.

La información que contiene el documento de ficha técnica responde a nuestro actual conocimiento. Dado que las condiciones de uso están fuera del alcance de ENSIS SCIENCES S.L., no podemos asumir ninguna responsabilidad sobre su aplicación. Cualquier información o instrucción relacionada con la utilización de nuestros productos, será considerada como una sugerencia o recomendación para su uso. El comprador o usuario final deberá realizar pruebas de validación para sus aplicaciones y también estará bajo su responsabilidad que la aplicación del producto cumpla con la legislación vigente en el país de comercialización del producto final.

PROTPORK E

CÓDIGO: 2237
FECHA: 01/2020 V09
Vida útil:

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

Información GMO

El producto **PROTPORK E** NO está compuesto por ningún componente o materia prima que esté sujeto a un etiquetado de producto compuesto por GMO o producidos a partir de GMO según el Reglamento CE 1829/2003 y 1830/2003.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

| PRODUCTO | SI/NO |
|--|-------|
| Cereales que contengan glúten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) | NO |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | NO |
| Huevos y productos a base de huevo | NO |
| Pescado y productos a base de pescado | NO |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | NO |
| Soja y productos a base de soja | NO |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | NO |
| Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Australia y productos derivados | NO |
| Apio y productos derivados | NO |
| Mostaza y productos derivados | NO |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | NO |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂ | NO |
| Altramuces y productos a base de altramuces | NO |

Reglamento **UE n° 1169/2011** del parlamento europeo y del consejo, de 25 octubre 2011, sobre la información alimentaria facilitada a los consumidores

La información que contiene el documento de ficha técnica responde a nuestro actual conocimiento. Dado que las condiciones de uso están fuera del alcance de ENSIS SCIENCES S.L., no podemos asumir ninguna responsabilidad sobre su aplicación. Cualquier información o instrucción relacionada con la utilización de nuestros productos, será considerada como una sugerencia o recomendación para su uso. El comprador o usuario final deberá realizar pruebas de validación para sus aplicaciones y también estará bajo su responsabilidad que la aplicación del producto cumpla con la legislación vigente en el país de comercialización del producto final.