	laguilhoat	**EDICIÓN: 07** **FECHA: 06_2026**

TRANSGLUTAMINASA EN POLVO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Transglutaminasa microbiana (MTG) aislada de una variante de Streptomyces mobaraensis. Producto libre de alérgenos y de OGM.
CARACTERÍSTICAS	Polvo de color blanco. Forma enlaces cruzados de covalentes entre moléculas de proteína. Se aplica en carnes reestructuradas para mejorar sus características, tales como gelificación, retención de agua, estabilidad de la emulsión, pérdida por purga, pérdida por cocción, etc. Coadyuvante natural.
MODO DE EMPLEO	Puede aplicarse espolvoreándolo directamente sobre los trozos de carne o mezclándolo con una pequeña cantidad de agua y untándolo sobre la carne. La dosis recomendada es de entre el 0.1-0.3% (p/p)
USOS	Destinado a la alimentación.
PRESENTACIÓN	Bote de 50g y 120g
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.
PROPIEDADES	

PARÁMETRO	**VALOR**
Metales pesados: - **Plomo (mg/kg)** - **Arsénico (mg/kg)**	 ≤5 ≤3
Especificaciones microbiológicas: - **Recuento total en placa (UFV/g)** - **Bacterias coliformes (MPN/g)** - **E. coli (MPN/g)** - **Salmonela**	 ≤2000 ≤30 ≤10 Ausente
Especificaciones físicas y químicas: - **Aspecto*** *El aspecto puede variar de un lote a otro.	 Blanco

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente en condiciones secas, lejos de la luz solar directa y de productos olorosos.
ELABORADO POR:	**Innovative Cooking S.L.** Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

NELSAN

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT