

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: COLLA

DESCRIZIONE:

COLLA è un enzima di uso alimentare che viene utilizzato per “incollare” pezzi di scarto o rifilature di carne, pesce, o qualsiasi altro prodotto che abbia un contenuto abbastanza elevato di proteine animali.

COLLA è una transglutaminasi appositamente studiata e sviluppata per avere un ampio spettro di azione, essendo appunto indicato sia per carne, pesce, salami, cotechini, o qualsiasi altro prodotto in pezzi che prevede un processo di cottura prima di essere venduto al consumatore.

Utilizzabile sia per produzioni a caldo che a freddo.

COMPOSIZIONE:

Sodio Caseinato, maltodestrina da mais, transglutaminasi.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere di colore beige.

APPLICAZIONI:

filetti di carne o di pesce, rifilature o pezzi di carne e/o di pesce derivanti da altre lavorazioni, prodotti disossati, cotechini, prosciutti cotti, etc.

MODALITA' D'USO:

si consiglia sempre di premiscelare COLLA con sale e qualsiasi altro ingrediente in polvere si voglia aggiungere alla preparazione.

Successivamente:

1. In caso di prodotti umidi o comunque bagnati: spargere a secco la polvere sulle superfici che si vogliono far incollare e massaggiare dolcemente per 3-4 minuti, fino a quando la polvere sarà assorbita.
2. In caso di prodotti secchi o in piccoli pezzi: sciogliere la polvere in un po' di acqua (1 parte di polvere su 3 parte di acqua) e massaggiare la carne o il pesce nel liquido ottenuto, fino al completo assorbimento della soluzione

Una volta terminato il massaggio, porre la massa ottenuta in uno stampo (fondamentale in caso di pezzi), una pressa o due piatti (può bastare in caso di filetti o muscoli) in modo da far aderire energicamente le superfici che si vogliono incollare.

Porre in frigorifero a 2-4°C per circa 10-12 ore.

Si otterrà un prodotto unico, in cui sarà impossibile distinguere i diversi pezzi incollati, e che resisterà al riscaldamento, cottura, congelamento, pressione meccanica, affettamento.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Attività	60 – 80	U/g
Perdita all'essiccamento	< 10	%

METALLI PESANTI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Arsenico	max. 3	ppm
Metalli pesanti	max. 10	ppm

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Microbi mesofilici	max. 1000	CFU/g
Lieviti	max. 100	CFU/g
Muffe	max. 100	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g
E.coli	max. 10	CFU/g

CONFEZIONAMENTO:

buste in alluminio termosaldato da 100gr ciascuna.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

non deve essere dichiarato in etichetta.

ALLERGENI:

latte (caseinato di sodio).

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 1 anno dalla data di produzione.

Una volta aperta la confezione, si consiglia il consumo entro pochi giorni in quanto il prodotto è soggetto ad una veloce ossidazione.