

AproPORK Plus 85 S HI

OPIS

Apropork PLUS 85 S HI jest wysoko funkcjonalnym białkiem wieprzowym wolnym od GMO i substancji alergennych. Jego cechy technologiczne i organoleptyczne sprawiają, iż doskonale nadaje się do aplikacji w przemyśle mięsnym.

Apropork PLUS 85 S HI jest naturalnym produktem o wysokiej zawartości białka i dużej zdolności wiązania wody, co jest istotne szczególnie przy produkcji solanek.

Apropork PLUS 85 S HI składnikiem (zgodnie z Legislacją Europejską) posiadającym właściwości, dzięki którym doskonale nadaje się do różnych przetworów spożywczych.

MOŻLIWOŚCI ZASTOSOWANIA

- Wyroby nastrzykowe
- Konserwy mięsne
- Emulsje mięsne

W solankach, zalecane jest rozpuszczanie produktu w wodzie o temperaturze poniżej 5°C.

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

- Produkt naturalny
- Doskonała jakość mikrobiologiczna
- Znakomicie wiąże wodę
- Dobra zdolność emulgowania
- Wysoce rozpuszczalny
- Niska lepkość w solankach
- Tworzy elastyczny żel
- Poprawia teksturę i soczystość gotowego wyrobu
- Zwiększa wyrazistość/ostrość mięsa
- Nadaje smak i kolor mięsa
- Zwiększa zawartość białka
- Redukuje synerezę
- Obniża koszty produkcji

TYPOWY SKŁAD

Białko	>80%
Wilgotność	<10%
Popiół	<11%
Salmonella	nieobecna /25g
(*) AOAC Official Metod 990.03	
Metoda Spalania	

SKŁAD AMINOKWASOWY (g / 100g białka)

Alanina	7,00
Arginina	6,64
Kwas asparaginowy	7,91
Cystyna	1,38
Kwas glutaminowy	12,37
Glicyna	9,45
Hydroksypolina	4,60
Histydyna	3,13
Izoleucyna	2,80
Leucyna	6,08
Lizyna	7,05
Metionina	1,06
Fenylalanina	3,07
Seryna	4,53
Treonina	4,25
Tryptofan	0,78
Tyrozyna	2,67
Walina	5,27
Prolina	7,58
Inne	2,12

CECHY FIZYCZNE

Postać: proszek mało pylisty
Kolor: jasnobieżowy
Smak: neutralny
Zapach: charakterystyczny

OPAKOWANIA

Worki polietylenowe, trójwarstwowe o wadze 20kg.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od daty produkcji.

DODATKOWE INFORMACJE

W celu uzyskania dodatkowych informacji prosimy kontaktować się z wyłącznym przedstawicielem firmy PROLIANT na rynku polskim, firmą

„INTER JJP” Sp. z o.o.

ul. Węgorka 20
60-318 Poznań

tel. 0-61 862-85-20/21

fax. 0-61 867-59-10

e-mail: interjip@interjip.pl www.interjip.pl