

Tintahal liszt extra minőségű

Általános leírás:

Tintahal (*Dosidicus gigas*) feldolgozás maradákaiból főzéssel, préseléssel, darálással, szárítással nyert termék.

Analitikai jellemzők:

Tipikus jellemzők:

| | |
|---------------------------|--------------|
| - fehérjék | >83% |
| - nedvesség | <8% |
| - zsírtartalom | <5% |
| - hamu | <4% |
| - szabad zsírsavak | <15% |
| - homok | <0,1% |
| - só és homok összesen | <3% |
| - TBVN | <350 mg/100g |
| - pepszines emészthetőség | >96% |
| - hisztamin | <50ppm |
| - antioxidáns | <150ppm |

Bakteriológiai analízis:

| | |
|----------------------|-------------|
| - salmonella | negatív/25g |
| - enterobacteriaceae | <300 cfu/g |

Nehéz fémek:

| | |
|------|---------|
| - As | <25ppm |
| - Pb | <10ppm |
| - Cd | <2ppm |
| - Hg | <0,5ppm |

Kiszerezés:

25 kg-os zsákokban