

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Hydrolizaty peptydowe TuriPro™

Numer ID: 8100013

Data i nr wydania: 24.04.2026 /w.3

Nazwa handlowa:	Hydrolizat peptydowy TuriPro™ NSP (M)
Składniki:	Hydrolizowane białko indycze suszone
Pochodzenie surowca:	Hydrolizat białek mięsnych z indyka
Postać produktu:	Proszek o kremowo-bursztynowej barwie, o charakterystycznym, zapachu oraz mięsno-bulionowym, lekko słonawym smaku.

OPIS PRODUKTU

TuriPro™ NSP (M) to indyjski hydrolizat peptydowy w formie proszku, zawierający mieszaninę polipeptydów, peptydów i aminokwasów. Produkt powstaje w wyniku kontrolowanej hydrolizy surowców pochodzenia indyjskiego. Dostępna jest również wersja w formie koncentratu płynnego.

PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE I MIKROBIOLOGICZNE

Parametr	Wartość	Metoda
Zawartość białka	≥ 85 %	Kjeldahl
pH	4,5 – 7,5	Potencjometryczna
Rozpuszczalność	wysoka w wodzie	Wewnętrzna
Zawartość suchej masy	≥ 93 %	Grawimetryczna
<i>Salmonella spp.</i>	nieobecna w 25 g	ISO 6579

DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI ORAZ WARUNKI PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU

30 miesięcy od daty produkcji, pod warunkiem przechowywania i transportu w oryginalnym, nieotwartym opakowaniu, w chłodnym, suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Optymalna temperatura przechowywania: 15-25°C (akceptowalne krótkotrwałe wahania temperatury: min. 10°C, max 30°C) oraz wilgotność max 65%. Chronić przed wilgocią, światłem i źródłami ciepła.

ZASTOSOWANIE PRODUKTU

Hydrolizaty peptydowe **TuriPro™ NSP (M)** przeznaczone są do dalszego wprowadzenia do obrotu jako komponenty wykorzystywane w branży spożywczej. Stosuje się je przede wszystkim jako wysokobiałkowy składnik suplementów diety, przeznaczonych dla osób potrzebujących dodatkowej dawki białka w diecie. Mogą być również wykorzystywane jako składnik w produktach spożywczych, takich jak zupy czy sosy, w celu poprawy ich walorów smakowych.

CERTYFIKATY: BRCGS Food, IFS Food, IFS Logistics oraz Halal.