

	SCHEDA TECNICA ZIMOLO CONF DA 500 g E 100 g	REV 03 DEL 08/10/2025 PAG 1 DI 5
--	---	--

INTRODUZIONE

Zimolo® è una preparazione enzimatica che permette l'unione di alimenti proteici di origine animale. Una soluzione innovativa nella preparazione a base di carne e pesce che offre la possibilità di ottenere combinazioni creativi utilizzando tagli che altrimenti andrebbero perduti, senza esser usati. Zimolo® deriva dalla fermentazione di enzimi naturali. Inodore e insapore, si può usare anche a freddo. Zimolo® si dissolve in pochi minuti a 60°/70°C o dopo 24 ore a 3°/5°C, garantendo una preparazione efficiente.

Zymol® is an enzymatic preparation that allows the union of protein foods of animal origin. An innovative solution in meat and fish preparation that offers the possibility of obtaining creative combinations using cuts that would otherwise be lost, without being used. Zymol® comes from the fermentation of natural enzymes. Odorless and tasteless, it can also be used cold. Zymol® dissolves within minutes at 60°/70°C or after 24 hours at 3°/5°C, ensuring efficient preparation

NOME LEGALE Preparazione a base di base di enzimi naturali. Additivo alimentare in polvere. (transglutaminasi) in polvere.

LEGAL NAME: powdered food additive. Food preparation of natural enzymes.. (transglutaminase).

INGREDIENTI: Preparazione enzimatica (enzima transglutaminasi, **caseinato** di sodio (**LATTE**), maltodestrina), destrosio, aroma naturale.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA Destrosio, aroma naturale. Contiene **caseinato** di sodio (**LATTE**)

INGREDIENTS: Enzyme preparation (enzyme transglutaminase, sodium **caseinate** (**MILK**) maltodextrin), dextrose, natural flavouring.

RECOMMENDED LABELING Dextrose, natural flavouring. Contain Milk.

CARATTERISTICHE

aspetto: polvere bianca

sapore: insapore

Odore: inodore

FEATURES

Appearance: white powder

Taste: tasteless

Odour: odourless

UTILIZZO E DOSI

Prodotto destinato al solo uso professionale.

Nello specifico Zimolo® migliora l'adesione di parti muscolari in ricomposti di carne e pesce

Dosaggio : 15-17 g per kg di carne/polpa di pesce.

Per 1 kg di carne/pesce sciogliere 15 g di Zimolo® in acqua fredda (T<20°C) e batterla con la frusta fino ad ottenere una schiuma. aggiungere il composto schiumoso al composto di carne o pesce oppure spennellare in superficie distribuendo la soluzione in modo uniforme.

Mettere il composto in uno stampo/budello/su un foglio di carta alimentare. Lasciar riposare in frigorifero (tra i 3°C e i 5°C) per almeno 12 ore. Poi usare la preparazione come un normale pezzo di carne/pesce. Zimolo® si dissolve in pochi minuti a 60°/70°C o dopo 24 ore a 3°/5°C, garantendo una preparazione efficiente.



	SCHEDA TECNICA ZIMOLO CONF DA 500 g E 100 g	REV 03 DEL 08/10/2025 PAG 2 DI 5
--	---	--

USES AND DOSES

Product for professional use only.

Specifically, Zymolo® improves the adhesion of muscle parts in meat and fish compounds

Dosage : 15-17 g per kg of meat/fish pulp.

For 1 kg of fresh meat/fish, dissolve 15 g of Zymolo® in 50 g of cold water (T<20°C), and beat with a whisk so that it forms a lather. Stir to meat or brush the solution homogeneously. Put in a mold/ bowl/ on a food paper sheet and rest in refrigerator at least 12 hours at 3°/5°C. use it as a normal piece of meat/fish.

Zymol® dissolves within minutes at 60°/70°C or after 24 hours at 3°/5°C, ensuring efficient preparation.

UNITA' DI VENDITA: confezione da 100 g o da 500 g

SALES UNIT: 100 or 500 g bag

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto,

Una volta aperta, richiudere la confezione quanto prima e conservarla a temperatura max di 5°C.

STORAGE: Store in a cool and dry place.

Once opened, close the package as soon as possible and store it at a max. temperature of 5°C.

CONSERVABILITÀ: Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione

SHELF-LIFE: Consume preferably within 24 months from the date of production

Prodotto e confezionato nello stabilimento di via Grappa, 10 Truccazzano (Mi) per Decor Food Italy s.r.l.

SACCHETTO/BAG: C/LDPE 90

L'azienda garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004, N. 2023/2006, 10/2011 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17 e privi di BPA.

We certify that packaging materials are in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

DATI TECNICI

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	35079090
peso netto confezione--/ net weight	100 g
codice EAN confezione/ sales unit 100 g	8033324940310
codice EAN confezione 12 unità / box 12 sales unit 100g	8033324941553
peso netto confezione--/ net weight	500 g
codice EAN confezione/ sales unit 500 g	8033324945841
codice EAN confezione 6 unità / box 6 sales unit 500g	8033324941218

	SCHEDA TECNICA ZIMOLO CONF DA 500 g E 100 g	REV 03 DEL 08/10/2025 PAG 3 DI 5
--	--	--

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Caratteristiche Microbiologiche	Valore
conta batterica totale / bacterial counts	max 10.000 ufc/g
Lieviti e muffe / yeasts and moulds	≤ 100 UFC/g
E. Coli	assente in 1 g
Salmonella	assente in 25 g

UMIDITA' MASSIMA/Humidity max : 10%

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Valore energetico Energy value	356 Kcal / 1511 Kj
Grassi fat	0,4 g
di cui saturi of Which saturated	0 g
Carboidrati Carbohydrate	57 g
di cui zuccheri of Which sugars	0 g
Proteine proteins	31 g
Sale salt	0 g

RADIAZIONE/ RADIATION

I prodotti non hanno subito processi con irradiazioni.

This product is not irradiated.

OGM/GMO

I prodotti non sono realizzati con ingredienti/materie prime derivanti da OGM, come previsto dal Reg. Ue 1829/2003 e dal 1830/2003

The product is not produced on the base of genetically modified raw materials, according to the EU-regulation (EC) 1829/2003 and 1830/2003 there is no labelling required.

NANOTECHNOLOGY

Il prodotto non contiene nanomateriali e non è stata impiegata alcuna nanotecnologia nella sua realizzazione.

This product does not contain and is no engineered nanomaterial.

La presente scheda tecnica si applica ai prodotti forniti da Decorfood Italy S.r.l. senza alcuna modificazione. Poiché le condizioni d'uso sono al di fuori del nostro controllo, Decorfood Italy S.r.l. non garantisce, espressamente o implicitamente e non si assume alcuna responsabilità riguardo l'utilizzo di queste informazioni.

This data specifications applies to the products supplied by Decorfood Italy S.r.l. without any modification. Since the conditions of use are outside our control, Decorfood Italy S.r.l. does not

	SCHEDA TECNICA ZIMOLO CONF DA 500 g E 100 g	REV 03 DEL 08/10/2025 PAG 4 DI 5
--	---	--

guarantee, expressly or implicitly and assumes no responsibility for the use of this information.

Decorfood si impegna ad inviare tempestivamente il presente documento nelle revisioni più recenti in caso di aggiornamenti e variazioni dei dati qui contenuti nonché cambi di formulazione e nuove normative.

Decorfood undertakes to send this document promptly in the most recent revision in case of updates and changes to the data contained herein as well as changes in wording and new regulations.

ELENCO ALLERGENI	Presente direttamente (o aggiunta in fase di lavorazione)	Potrebbe essere presente per contaminazione incrociata
Cereali contenenti glutine (grano segale-orzo-avena-farro- kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	Sì Caseinato di sodio;	No
Frutta e guscio cioè mandorle , nocciole (, noci comuni , noci di acagiu, noci pecan, noci del brasile, pistacchi , noci del Queensland (macadamia ternifolia) e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No

	SCHEDA TECNICA ZIMOLO CONF DA 500 g E 100 g	REV 03 DEL 08/10/2025 PAG 5 DI 5
--	--	---

Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No
--	----	----

Contaminazione crociata Si esclude qualsiasi tipo di contaminazione crociata.
Any type of cross contamination is excluded.