

DATA SPECIFICATIONS

concentrates

Concentrado a base de proteína de soja EF no funcional



Descripción del producto

El concentrado de proteína de soja – no funcional se obtiene a partir de habas de soja no manipuladas genética (NON GMO) procedentes de cultivos ecológicos controlados. Es un concentrado de soja con funcionalidad normal y rico en fibra.

Utilización

Panadería; aditivo para productos cárnicos; Müsli, etc.

Declaración según el Reglamento para el etiquetado de alimentos LMKV

Proteína de soja

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

20 kg (neto) en sacos de plástico marrón con saco interior de PE; sobre palets; 18 meses desde la fecha de fabricación. Almacenar cerrado y protegido de la luz en lugar seco y fresco, a temperaturas entre 10 y 25 grados. Cuenta con el certificación de conformidad para el material de embalaje según CE 1935/2004.

Análisis sensorico

Cremoso; insípido y característico

Origen



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

China

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

| | |
|----------------------------------|------------|
| Ceniza | máx. 7 % |
| Tamaño de partícula con 100 Mesh | 95 % |
| Proteína (base seca, N x 6,25) | mín. 65 % |
| Grasa | máx. 1,0 % |
| Grado de humedad (%) | máx. 7 % |
| Solubilidad | 2 % |
| Insolubilidad | 15 % |

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

| | |
|------------|-------------------|
| E-Coli | negativo |
| GKZ | máx. 30.000 cfu/g |
| Salmonella | negativo |

GVO (Organismos modificados genéticamente OMG)

No sujeto a etiquetado obligatorio según el Reglamento para el etiquetado, autorización y trazabilidad de alimentos y piensos modificados genéticamente (VO(CE) núm. 1829/2003 y 1830/2003).

LIST OF ALLERGEN

| Allergen | with recipe | without recipe |
|---|-------------|----------------|
| Centeno | | x |
| Trigo | | x |
| Cebada | | x |
| Avena | | x |
| Escanda | | x |
| Kamut | | x |
| Gluten | | x |
| Crustáceos | | x |
| Huevo | | x |
| Pescado | | x |
| Nueces | | x |
| Soja | x | |
| Leche | | x |
| Almendras | | x |
| Avellanas | | x |
| Nueces | | x |
| Nueces de cajú | | x |
| Nueces pecaneras | | x |
| Nueces de Brasil | | x |
| Pistachos | | x |
| Anacardos/nueces Queensland | | x |
| Nueces (Frutos de cáscara) | | x |
| Apio | | x |
| Mostaza | | x |
| Sésamo | | x |
| Dióxido de azufre y sulfitos (E220 – E228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l | | x |
| Lupino | | x |
| Moluscos | | x |
| Lactosa | | x |
| Cacao | | x |
| Glutamato (E620-E625) | | x |
| Ave | | x |
| Cilantro | | x |
| Maíz | | x |
| Legumbres | x | |
| Carne de vacuno | | x |

Carne de cerdo

x

Zanahorias

x

Suitable for

Coeliac
Vegetarian
Vegan

Traceability

The traceability of the product is guaranteed through the batch number of each sales contract.

Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

ISO 9001:2000; ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

The specification is valid until revoked and replaced all previous issues.



IIC International AG
Breisacher Straße 86
79110 Freiburg, Germany

Phone: +49 761 208520
Fax: +49 761 2085210
E-Mail: info@iic-ingredients.de

All information on data sheets or specifications are primarily for information purposes and are in no way legally binding. The user is responsible for the legal permissibility in the consumer country. © Copyright by IIC International AG | 04.03.2022