

DATA SPECIFICATIONS

concentrates

Concentré de protéine de soja EF

non fonctionnel



Description du produit

Le concentré de protéine de soja non fonctionnel est obtenu à partir de graines de soja non modifiées génétiquement (NON OGM) issues de l'agriculture biologique contrôlée. Il s'agit d'un concentré de soja de fonctionnalité normale, riche en fibres.

Utilisation

En boulangerie ; additif pour produits carnés ; muesli, etc.

Déclaration conforme au règlement d'étiquetage des denrées alimentaires (LMKV)

Protéine de soja

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs papier marron de 20 kg (net) doublés polypropylène ; sur palettes ; 18 mois après la date de fabrication. À conserver dans un emballage hermétique et protégeant de la lumière dans un endroit frais et sec à une température comprise entre 10 et 25°C. Un certificat de conformité pour le matériau d'emballage conforme au règlement CE 1935/2004 est disponible.

Caractéristiques organoleptiques

Texture crémeuse ; goût neutre et typique de ce genre de produit

Origine



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

China

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Cendres	max. 7 %
Granulométrie à 100 mesh	95 %
Teneur en protéines (base sèche, N x 6,25)	min. 65 %
Lipides	max. 1,0 %
Degré d'humidité (%)	max. 7 %
Soluble	2 %
Insoluble	15 %

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

E. Coli	Absence
Comptage bactérien total	max. 30 000 ufc/g
Salmonelles	Absence

OGM

Ce produit n'est pas soumis à l'obligation d'étiquetage selon le règlement CE relatif à l'autorisation, l'étiquetage et la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés (règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003).

LIST OF ALLERGEN

Allergen	with recipe	without recipe
Seigle		x
Blé		x
Orge		x
Avoine		x
Épeautre		x
Kamut (Blé de Khorasan)		x
Gluten		x
Crustacés		x
Œuf		x
Poisson		x
Arachides		x
Soja	x	
Lait		x
Amandes		x
Noisettes		x
Noix		x
Noix de cajou		x
Noix de pécan		x
Noix du Brésil		x
Pistaches		x
Noix de Macadamia / Noix du Queensland		x
Noix (fruits à coque)		x
Céleri		x
Moutarde		x
Graines de sésame		x
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l		x
Lupin		x
Mollusques		x
Lactose		x
Cacao		x
Glutamate (E620-E625)		x
Poulet		x
Coriandre		x
Maïs		x
Légumineuses	x	
Bœuf		x

Porc

x

Carottes

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