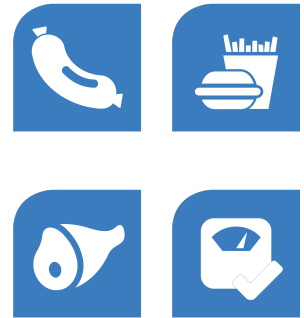


DATA SPECIFICATIONS

textures

EF-FS 266 E

Texturierte Soja



Produktbeschreibung

EF-FS 266 E, texturierte Soja oder texturiertes vegetarisches Protein genannt, ist aus nicht genmanipuliertem Soja gewonnen (NON GMO). Es ist ein 100% Naturprodukt ohne Cholesterin und/oder andere Zusatzstoffe. Es hat eine gute Wasser- und Ölaufnahme, sowie eine fleischähnliche faserige Struktur. Größe und Form: 6cm Blattförmig.

Anwendung

Snacks; Fleischbällchen; Wurst; Vegetarische Produkte; Fleischersatz von Rindfleisch; Hühnerfleisch, Schinken usw.

Deklarations nach LMKV

Sojaweiße

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

10kg (netto) in Papiersäcken; auf Paletten; 18 Monate nach dem Herstellungsdatum; verschlossen und lichtdicht verpackt, kühl und trocken einlagern bei Temperaturen zwischen 10 und 25 Grad. Konformitätsbescheinigung zum Verpackungsmaterial nach EG 1935/2004 liegt vor.

Sensorik

Typisch, hell bis leicht gelblich.

Ursprung

China



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Salmonellen	negativ
E.Coli	negativ
GKZ	max. 30.000 cfu/g

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Proteingehalt i. Tr.	60%
Feuchtigkeitsgrad	max. 10%
pH-Wert	6,5 - 7,5
Fett	max. 1%
Asche	max. 7%

GVO

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach der EG Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (VO(EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003).

ALLERGIENLISTE

Allergen	Rezept mit	Rezept ohne
Roggen		x
Weizen		x
Gerste		x
Hafer		x
Dinkel		x
Kamut		x
Gluten		x
Krebstiere		x
Ei		x
Fische		x
Erdnüsse		x
Soja	x	
Milch		x
Mandeln		x
Haselnüsse		x
Walnüsse		x
Kaschunüsse		x
Pekannüsse		x
Paranüsse		x
Pistazien		x
Makadamianüsse/Queenslandnüsse		x
Nüsse (Schalenfrüchte)		x
Sellerie		x
Senf		x
Sesamsamen		x
Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) in Konzentration von >10mg/kg bzw. 10ml/l, ausgedrückt als SO		x
Lupinen		x
Weichtiere		x

ALLERGIENLISTE

Zusätzliche Allergen	Rezept mit	Rezept ohne
Laktose		x
Kakao		x
Glutamat (E620-E625)		x
Huhn		x
Koriander		x
Mais		x
Hülsenfrüchte	x	
Rindfleisch		x
Schweinefleisch		x
Karotten		x

Geeignet für

Inflammation
Vegan
Vegetarier

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

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

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.