

# DATA SPECIFICATIONS

isolates

## EF - ISP 620

### Proteine isolate della soia



#### Descrizione prodotto

Le proteine isolate della soia tipo ISP 620 sono un prodotto ad alta solubilità e dispersione, sviluppato per l'uso nei sistemi alimentari. È uno dei prodotti a base di soia più concentrati, perché è caratterizzato da un elevato tenore proteico. Migliora il tenore proteico e la struttura del prodotto. Ha una bassa viscosità ed è facilmente solubile in acqua.

#### Uso

Additivo per patatine, alimenti, polvere di proteine, yogurt, sostituti del latte e bevande.

#### Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

20 kg in sacchi di carta bianchi; su pallet; 12 mesi dalla data di produzione; in confezione chiusa ed ermetica; conservare in luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C.

#### Caratteristiche organolettiche

Polvere giallo chiaro; leggermente cremosa; insapore e tipica; densità: 380+/- 20g/l; dimensioni delle particelle 95% attraverso mesh 100.

#### Origine

Cina



**pure soy**  
GMO-free

GMO-free soy ingredients  
for all of your products

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	< 7%
Proteine, base secca, N x 6,25	> 90%
NSI (indice di solubilità dell'azoto)	> 85
PH (dispersioni in acqua 1:10)	da 6,5 a 7,5
Grassi	< 1%
Ceneri	< 5%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	< 10000 ufc/g
Lieviti e muffe	< 100 ufc/g
E-Coli	< 30 MPN/g
Salmonella	neg. in 25 g

Informazioni sugli allergeni

Marcatura UE relativi agli allergeni secondo la Direttiva 2000/13.

## COMPOSIZIONE AMINOACIDICA ESSENZIALE (100 G DI PRODOTTO)

Alanina	3,6
Arginina	7,0
Acido aspartico	10,5
Acido glutammico	18,0
Cistina	1,1
Glicina	3,6
Istidina	2,3
Isoleucina	3,7
Tirosina	3,6
Leucina	6,8
Lisina	5,6
Metionina	1,2
Fenilalanina	4,8
Prolina	4,6
Serina	5,0
Treonina	3,2
Triptofano	0,8
Valina	4,0

## LIST OF ALLERGEN

Allergen	with recipe	without recipe
Segale		x
Grano		x
Orzo		x
Avena		x
Farro		x
Kamut		x
Glutine		x
Crostacei		x
Uovo		x
Pesci		x
Arachidi		x
Soia	x	
Latte		x
Mandorle		x
Nocciole		x
Noci		x
Anacardi		x
Noci Pecan		x
Noci del Brasile		x
Pistacchio		x
Noci di Macadamia		x
Noci (Frutta a guscio)		x
Sedano		x
Senape		x
Semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti (E220 - E228) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l		x
Lupino		x
Molluschi		x
Lattosio		x
Cacao		x
Glutammato (E620-E625)		x
Pollo		x
Coriandolo		x
Mais		x
Legumi		x
Carne di manzo		x

Carne di maiale

x

Carote

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](mailto: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