

DATA SPECIFICATIONS

isolates

EF- ISP 930

Soja Protein Isolat - Emulsion und visko-elastischer Typ



Produktbeschreibung

Das Soja Protein Isolate ISP930, ist aus nicht genmanipuliertes Soja gewonnen (NON GMO). Es besitzt eine gute Dispergierbarkeit und ist dickflüssig

Anwendung

Als Emulgator, Bindemittel und Proteinmischung für die Fleischprodukte; Proteingetränke.

Deklarations nach LMKV

Soya Protein

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

20kg (netto) in weißen Papiersäcken mit PE Innensack; auf Paletten; 18 Monate nach dem Herstellungsdatum; verschlossen und dicht verpackt, kühl und trocken einlagern bei Temperaturen zwischen 5 und 25 Grad. Konformitätsbescheinigung zum Verpackungsmaterial nach EG 1935/2004 liegt vor.

Sensorik

Cremig; geschmacksfrei und arttypisch

Ursprung

China



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Proteingehalt i.Tr.	min. 90%
Proteingehalt (NSI)	min.85%
Feuchtigkeit	max. 7%
Gesamtfett (Säurehydrolyse)	max. 2.5%
gesättigte Fettsäuren	1%
Transfett	0.1%
Asche	max. 6%
Ballaststoffe	0.5%
Energie Cal/100g	362
Energie aus Fett (Cal/100g)	12.8

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).

AMINOSÄURE ZUSAMMENSETZUNG (100G PROTEIN)

Tryptophan	1,0
Threonine	3,6
Serine	5,6
Proline	5,3
Phenylalanine	5,4
Methionine	1,3
Lysine	6,4
Leucine	7,7
Tyrosine	4,1
Isoleucine	4,2
Histidine	2,6
Glycine	4,1
Cystine	1,3
Glutamic acid	20,4
Aspartic acid	12,0
Arginine	8,0
Aniline	4,1
Valine	4,5

NÄHRWERTE IN 100G

Kalzium	100-150 mg
Kalium	150-250 mg
Natrium	1000-1200 mg
Eisen	8-13 mg
Phosphor	700-900 mg
Magnesium	60-100 mg
Gesamtzucker	< 0.1g
- Saccharose	< 0.1g
- Glucose	< 0.1g
- Fruktose	< 0.1g
- Maltose	< 0.1g
- Laktose	< 0.1g

- Galactose	< 0.1g
Gesamte Kohlenhydrate	1.8g
Vitamin A	< 0.1mg
Vitamin C	< 0.1mg
Cholesterin	< 0.1mg

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.