

# DATA SPECIFICATIONS

isolates

## EF- ISP 930

Isolato de proteína de soja - tipo de emulsión y visco-elástico



### Descripción del producto

El isolato de proteína de soja ISP 930 se obtiene a partir de la soja no manipulada genéticamente (NON GMO). Posee buena dispersabilidad y es espeso

### Utilización

Como emulsionante, aglutinante y aditivo proteico para productos cárnicos; bebidas proteicas.

### Declaraciones 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 papel blanco con saco interior de PE; sobre palets; 18 meses desde la fecha de fabricación; almacenar cerrado y hermético, en ambiente seco y fresco a temperaturas entre 5 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

China



**pure soy**  
GMO-free

GMO-free soy ingredients  
for all of your products

NO TRANLATE

No tranlate	No tranlate
No tranlate	No tranlate
No tranlate	No tranlate
No tranlate	No tranlate
No tranlate	No tranlate
No tranlate	No tranlate
No tranlate	No tranlate
No tranlate	No tranlate
No tranlate	No tranlate
No tranlate	No tranlate
No tranlate	No tranlate

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).

COMPOSICIÓN DE AMINOÁCIDO (100 G DE PROTEÍNA)

Triptófano	1,0
Treonina	3,6
Serina	5,6
Prolina	5,3
Fenilalanina	5,4
Metionina	1,3
Lisina	6,4
Leucina	7,7
Tirosina	4,1
Isoleucina	4,2
Histidina	2,6
Glicina	4,1
Cistina	1,3
Ácido glutámico	20,4
Ácido aspártico	12,0
Arginina	8,0
Alanina	4,1
Valina	4,5

INFORMACION NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS

--

## 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](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