

DATA SPECIFICATIONS

isolates

EF ISP 930M

Isolato de proteína de soja



Descripción del producto

El isolato de proteína de soja EF-ISP 930M se obtiene a partir de habas de soja no manipuladas genéticamente. Se caracteriza por su buena solubilidad, dispersabilidad estable y excelente disolución con sodio bajo.

Utilización

Productos lácteos; bebidas saludables; alimentos para bebés o como complemento nutricional

Declaración 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 plástico marrón con saco interior de PE; sobre palets; 18 meses desde la fecha de fabricación. Almacenar cerrado y protegido de la luz en lugar seco y fresco, a temperaturas entre 10 y 20 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

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Grado de humedad (%)	máx. 7 %
Valor pH	6,5 - 7,5
Grasa	máx. 1%
Tamaño de partícula con 100 Mesh	máx. 5 %
Ceniza	máx. 6 %
Contenido proteico en seco	mín. 90 %

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Salmonella	negativo
GKZ	máx. 10.000 cfu/g
E-Coli	< 10 cfu/g
Levaduras y hongos	máx. 100 cfu/g

METALES PESADOS

Arsénico	máx. 0,5 mg/kg
Plomo	máx. 1 mg/kg

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)

Alanina	3,793
Arginina	7,725
Ácido aspártico	12,34
Ácido glutámico	19,741
Cistina	1,133
Glicina	4,152
Histidina	2,625
Isoleucina	4,14
Tirosina	4,684
Leucina	7,737
Lisina	6,129
Metionina	1,295
Fenilalanina	5,343
Prolina	4,637
Serina	5,574
Treonina	4,163
Triptófano	1,018
Valina	3,77

INFORMACION NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMO

Fibra alimentaria	< 2 g
Valor energético	1.589,92 kJ/380 kcal
Hidratos de carbono	< 3
- de los cuales azúcares	< 1 g
Grasa	< 1
Proteína	90 g

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

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