

DATA SPECIFICATIONS

isolates

EF- ISP 940H

Soja Protein Isolat - Gelierung Typ



Produktbeschreibung

Das Soja Protein Isolate Gelierung Typ ISP 940H ist aus nicht genmanipuliertes Soja gewonnen (NON GMO) und besitzt hervorragende Gelierungseigenschaften und Wasserbindung. Gleichzeitig hat sie auch gute Emulgierung und weniger Asche.

Anwendung

Als Emulgator, zur Vermehrung des Eiweißes im Lebensmittel, wie z.B.: in Wurst, Schinken, tiefgefrorene Fleischprodukte.

Ernährungsformen/ -informationen: vegan, vegetarisch

Deklaration nach LMKV

Sojaeiweiß

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.

Sensorik

Creinig; geschmacksfrei und arttypisch

Ursprung

China



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Asche	Max. 6%
Proteingehalt (Trockenbasis, N x 6,25)	Min. 90%
Fett	Max. 1,0 %
pH-Wert	6,5 - 7,5
Feuchtigkeitsgrad (%)	Max. 7%
Teilchengröße (100 Mesh)	Min. 95%

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

E-Coli	Negativ
GKZ	Max. 20.000 cfu/g
Hefen und Schimmel	Max. 100 cfu/g
Salmonellen	Negativ

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).

NÄHRWERTE IN 100G

Brennwert	1.543 kJ
Kohlenhydrate	Max. 5g
davon Zucker	Max. 0,1
Fett	Max. 0,5
davon gesättigte Fettsäuren (g)	Max. 0,1
Eiweiß	Min. 90g

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.