

DATA SPECIFICATIONS

isolates

EF- ISP 940H

Isolato de proteína de soja - tipo de gelificante



Descripción del producto

El isolato de proteína de soja tipo de gelificante ISP 940H procede de soja no manipulada genéticamente (NON-GMO) y posee extraordinarias propiedades gelificantes y de retención de agua. También muestra una buena emulsificación y menos ceniza.

Utilización

Como emulsionante, para aumentar la proteína en alimentos como p. ej.; embutidos, jamones, cárnicos ultracongelados.

Información y formas de alimentación: vegana, vegetariana

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 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.

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

Ceniza	máx. 6 %
Proteína (base seca, N x 6,25)	mín. 90 %
Grasa	máx. 1,0 %
Valor pH	6,5 - 7,5
Grado de humedad (%)	máx. 7 %
Tamaño de partícula (100 Mesh)	mín. 95 %

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

E-Coli	negativo
GKZ	máx. 20.000 cfu/g
Levaduras y hongos	máx. 100 cfu/g
Salmonella	negativo

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).

INFORMACION NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS

Valor energético	1.543 kJ
Hidratos de carbono	máx. 5 g
- de los cuales azúcares	máx. 0,1
Grasa	máx. 0,5
- de las cuales saturadas (g)	máx. 0,1
Proteína	mín. 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