

DATA SPECIFICATIONS

isolates

EF- ISP 940H

Isolat de protéine de soja - Type gélification



Description du produit

L'isolat de protéine de soja de type gélification ISP 940H est obtenu à partir de soja non modifié génétiquement (NON OGM) et possède de remarquables propriétés de gélification et de liaison de l'eau. Il possède également de bonnes qualités d'émulsification et moins de cendres.

Utilisation

Comme émulsifiant, pour la multiplication des protéines dans les denrées alimentaires, par exemple dans la charcuterie, le jambon, les produits carnés surgelés. Informations nutritionnelles / régimes alimentaires : végétalien, végétarien

Déclaration conforme au règlement d'étiquetage des denrées alimentaires (LMKV)

Protéine de soja

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs papier blancs doublés polypropylène de 20 kg (net) ; sur palettes ; 18 mois après la date de fabrication ; à conserver fermé hermétiquement dans un endroit frais et sec à une température comprise entre 5 et 25°C.

Caractéristiques organoleptiques

Texture crémeuse ; goût neutre et typique de ce genre de produit

Origine

Chine



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Cendres	max. 6 %
Teneur en protéines (base sèche, N x 6,25)	min. 90 %
Lipides	max. 1,0 %
pH	6,5-7,5
Degré d'humidité (%)	max. 7 %
Granulométrie (100 mesh)	min. 95 %

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

E. Coli	Absence
Comptage bactérien total	max. 20 000 ufc/g
Levures et moisissures	max. 100 ufc/g
Salmonelles	Absence

OGM

Ce produit n'est pas soumis à l'obligation d'étiquetage selon le règlement CE relatif à l'autorisation, l'étiquetage et la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés (règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003).

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Valeur énergétique	1543 kJ
Glucides	max. 5 g
dont sucres	max. 0,1
Lipides	max. 0,5
dont acides gras saturés (g)	max. 0,1
Protéines	min. 90 g

LIST OF ALLERGEN

Allergen	with recipe	without recipe
Seigle		x
Blé		x
Orge		x
Avoine		x
Épeautre		x
Kamut (Blé de Khorasan)		x
Gluten		x
Crustacés		x
Œuf		x
Poisson		x
Arachides		x
Soja	x	
Lait		x
Amandes		x
Noisettes		x
Noix		x
Noix de cajou		x
Noix de pécan		x
Noix du Brésil		x
Pistaches		x
Noix de Macadamia / Noix du Queensland		x
Noix (fruits à coque)		x
Céleri		x
Moutarde		x
Graines de sésame		x
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l		x
Lupin		x
Mollusques		x
Lactose		x
Cacao		x
Glutamate (E620-E625)		x
Poulet		x
Coriandre		x
Maïs		x
Légumineuses	x	
Bœuf		x

Porc		x
Carottes		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