

DATA SPECIFICATIONS

isolates

EF- ISP 940H

Proteine isolate della soia - tipo gelificante



Descrizione prodotto

Le proteine isolate della soia, per gelificazione, tipo ISP 940H sono ricavate da soia non geneticamente manipolata (NON OGM) e possiedono eccezionali caratteristiche gelificanti e di trattenere l'acqua. Sono inoltre un buon emulsionante e contengono poche ceneri.

Uso

Come emulsionante, per aumentare le proteine negli alimenti, ad es. in salsicce, prosciutto, prodotti surgelati a base di carne.

Forme/informazioni alimentari: vegano, vegetariano

Dichiarazione secondo LMKV

Proteine della soia

Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

20 kg (netto) in sacchi di carta bianchi con sacco interno in PE; su pallet; 18 mesi dalla data di produzione; in confezione chiusa ed ermetica; conservare in luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C.

Caratteristiche organolettiche

Cre moso; tipico, insapore

Origine

Cina



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Ceneri	max. 6%
Contenuto di proteine (base secca, N x 6,25)	min. 90%
Grassi	max. 1,0 %
Valore del pH	6,5-7,5
Grado di umidità (%)	max. 7%
Dimensioni delle particelle (mesh 100)	min. 95%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E-Coli	negativo
Conta batterica totale	max. 20.000 ufc/g
Lieviti e muffe	max. 100 ufc/g
Salmonella	negativa

Regolamento di esenzione per categoria

Non sussiste obbligo di marcatura ai sensi del Regolamento (CE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e al Regolamento (CE) n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	1.543 kJ
Carboidrati	max. 5 g
di cui zuccheri	max. 0,1
Grassi	max. 0,5
di cui acidi grassi saturi (g)	max. 0,1
Proteine	min. 90 g

LIST OF ALLERGEN

Allergen	with recipe	without recipe
Segale		x
Grano		x
Orzo		x
Avena		x
Farro		x
Kamut		x
Glutine		x
Crostacei		x
Uovo		x
Pesci		x
Arachidi		x
Soia	x	
Latte		x
Mandorle		x
Nocciole		x
Noci		x
Anacardi		x
Noci Pecan		x
Noci del Brasile		x
Pistacchio		x
Noci di Macadamia		x
Noci (Frutta a guscio)		x
Sedano		x
Senape		x
Semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti (E220 - E228) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l		x
Lupino		x
Molluschi		x
Lattosio		x
Cacao		x
Glutammato (E620-E625)		x
Pollo		x
Coriandolo		x
Mais		x
Legumi	x	
Carne di manzo		x

Carne di maiale

x

Carote

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