

DATA SPECIFICATIONS

isolates

EF-ISP 9500

Inyección de isolato de proteína de soja



Descripción del producto

La inyección de proteína de soja del tipo ISP 9500 se obtiene a partir de habas de soja no manipuladas genéticamente (NON GMO) y tiene buenas características de solubilidad y dispersibilidad.

Utilización

Productos cárnicos como jamones de cualquier tipo, pescado, productos de Döner y también para la industria de las bebidas (p. ej., bebidas proteicas)

Declaraciones 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 blanco con saco interior de PE; sobre palets; 12 meses desde la fecha de fabricación. Almacenar cerrado y protegido de la luz en lugar seco y fresco, a temperaturas entre 10 y 25 grados.

Cuenta con el certificación de conformidad para el material de embalaje según CE 1935/2004.

Análisis sensorico

Típicamente: polvo claro hasta ligeramente amarillento

Origen



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

China

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Contenido proteico en masa seca	mín. 90 %
Grado de humedad	máx. 7 %
Valor pH	6,5 - 7,5
Grasa	máx. 1 %
Ceniza	máx. 6 %
Tamaño de partícula	95 %

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Salmonella	negativo
E.Coli	negativo
GKZ	máx. 20.000 cfu/g

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).

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