

DATA SPECIFICATIONS

EF- SHM01J

Soja texturizada



Descripción del producto

Típicamente, claro hasta ligeramente amarillento; disponible en diversos tamaños con diferentes formas.

Utilización

Snacks; albóndigas; embutidos; productos vegetarianos; sustitutos a la carne de res; carne de pavo, jamones, etc.

Declaración según el Reglamento para el etiquetado de alimentos LMKV

Proteína de soja

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

Sobre palets; 18 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, claro hasta ligeramente amarillento; disponible en diversas formas con diferentes tamaños:

Origen

China



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Grado de humedad (%)	máx. 10 %
Valor pH	6,5 - 7,5
Grasa	máx. 1 %
Ceniza	máx. 7 %
Proteína (base seca, N x 6,25)	50 %

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Salmonella	negativo
GKZ	máx. 30.000 cfu/g
E-Coli	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	1478 kJ / 350 kcal
Hidratos de carbono	39,10 g
- de los cuales azúcares	8 g
Grasa	0,4 g
- de las cuales saturadas	0 g
Proteína	46 g
Sodio	47 mg
Fibra alimentaria	14 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