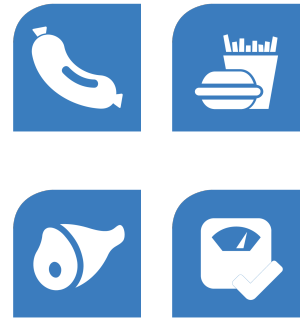


# DATA SPECIFICATIONS

textures

## EF- SHM01J

### Protéines de soja texturées



#### Description du produit

Typique, couleur claire à légèrement jaunâtre ; différentes tailles et formes.

#### Utilisation

En-cas ; boulettes de viande ; charcuterie ; produits végétariens ; substituts de viande de bœuf ; poulet, jambon, etc.

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

Protéine de soja

#### Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

Sur palettes ; 18 mois après la date de fabrication. À conserver dans un emballage hermétique et protégeant de la lumière dans un endroit frais et sec à une température comprise entre 10 et 25°C. Un certificat de conformité pour le matériau d'emballage conforme au règlement CE 1935/2004 est disponible.

#### Caractéristiques organoleptiques

Typique, couleur claire à légèrement jaunâtre ; différentes formes et tailles.

#### Origine

Chine



pure soy  
GMO-free

GMO-free soy ingredients  
for all of your products

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Degré d'humidité (%)	Max. 10 %
pH	6,5 - 7,5
Lipides	Max. 1 %
Cendres	Max. 7 %
Teneur en protéines (base sèche, N x 6,25)	50 %

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles	Absence
Comptage bactérien total	max. 30.000 cfu/g
E-Coli	Absence

## OGM

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

### 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](mailto: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