

DATA SPECIFICATIONS

textures

EF- SHM01J

Soia strutturata



Descrizione prodotto

Tipico, da chiaro a leggermente giallognolo; in diverse forme e dimensioni.

Uso

Snack; polpette di carne; salsicce; prodotti vegetariani; sostituti della carne di manzo; carne di pollo, prosciutto, ecc.

Dichiarazione secondo LMKV

Proteine della soia

Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

Su pallet; 18 mesi dalla data di produzione. In confezione chiusa e a tenuta di luce, conservare in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura compresa tra 10 e 25 °C. Dichiarazione di conformità sul materiale di imballaggio, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1935/2004 in allegato.

Caratteristiche organolettiche

Tipico, da chiaro a leggermente giallognolo; in diverse forme e dimensioni.

Origine

Cina



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Grado di umidità (%)	max. 10%
Valore del pH	6,5-7,5
Grassi	max. 1%
Ceneri	max. 7%
Contenuto di proteine (base secca, N x 6,25)	50%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	negativa
Conta batterica totale	max. 30.000 ufc/g
E-Coli	negativo

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'identità di organismi geneticamente modificati.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	1478 kJ / 350 kcal
Carboidrati	39,10 g
di cui zuccheri	8 g
Grassi	0,4 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Proteine	46 g
Sodio	47 mg
Fibre	14 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