

DATA SPECIFICATIONS

fibres

EF Soja Faser

Soja Ballaststoff funktional



Produktbeschreibung

Soja Faser auch Soja Ballaststoff genannt, wird aus nicht genmanipulierten Sojabohnen (NON GMO) gewonnen. Ist ein Komplex von Protein, Peptide, lösliche Soja Polysaccharid und unlösliche Soja Faser. Es ist ein sehr umfangreiches Produkt und ist vielseitig einsetzbar.

Anwendung

Bäckerei Produkte; Fleisch Snacks; Tiefgefrorene Produkte

Funktion

Stabilisierung der Schaumbildung, der Emulsion, in Frostauftauverfahren; Verlängerung der Haltbarkeit eines Produktes geschmacklich; Quelle durch den natürlichen Ballaststoff; Verfeinert die Struktur; Fein im Geschmack; Kalorien reduziert; Öl - Ersatz.

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

20kg (netto) in weißen Papiersäcken mit PE Innensack; auf Paletten; 24 Monate nach Herstellungsdatum. Verschlossen und lichtdicht verpackt, kühl und trocken einlagern bei Temperaturen zwischen 10 und 25 Grad.

Sensorik

Typisch, hell bis leicht gelbliches Pulver

Ursprung

China



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

| | |
|-----------------------------------------|-----------|
| Verzehrbare Ballaststoff (Trockenbasis) | Min. 60% |
| Proteingehalt i. Tr. | Max. 20% |
| Feuchtigkeitsgrad (%) | Max. 10% |
| pH-Wert | 6,5 - 7,5 |
| Fett | Max. 1% |
| Asche | Max. 5% |

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

| | |
|-------------|-------------------|
| Salmonellen | negativ |
| E. Coli | negativ |
| Pathogen | negativ |
| GKZ | Max. 30.000 cfu/g |

SCHWERMETALLE

| | |
|---------|-------------|
| Arsenic | max. 0,5ppm |
| Lead | max. 1,0ppm |

Zertifikate und Lebensmittelrecht

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen

ALLERGIENLISTE

| Allergen | Rezept mit | Rezept ohne |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|
| Roggen | | x |
| Weizen | | x |
| Gerste | | x |
| Hafer | | x |
| Dinkel | | x |
| Kamut | | x |
| Gluten | | x |
| Krebstiere | | x |
| Ei | | x |
| Fische | | x |
| Erdnüsse | | x |
| Soja | x | |
| Milch | | x |
| Mandeln | | x |
| Haselnüsse | | x |
| Walnüsse | | x |
| Kaschunüsse | | x |
| Pekannüsse | | x |
| Paranüsse | | x |
| Pistazien | | x |
| Makadamianüsse/Queenslandnüsse | | x |
| Nüsse (Schalenfrüchte) | | x |
| Sellerie | | x |
| Senf | | x |
| Sesamsamen | | x |
| Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) in Konzentration von >10mg/kg bzw. 10ml/l, ausgedrückt als SO | | x |
| Lupinen | | x |
| Weichtiere | | x |

ALLERGIENLISTE

| Zusätzliche Allergen | Rezept mit | Rezept ohne |
|----------------------|------------|-------------|
| Laktose | | x |
| Kakao | | x |
| Glutamat (E620-E625) | | x |
| Huhn | | x |
| Koriander | | x |
| Mais | | x |
| Hülsenfrüchte | x | |
| Rindfleisch | | x |
| Schweinefleisch | | x |
| Karotten | | x |

Geeignet für

Inflammation
Vegan
Vegetarier

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

ISO 9001:2000; ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.