

DATA SPECIFICATIONS

isolates

EF- SPI 920H

Isolat de protéine de soja - Type émulsion



Description du produit

L'isolat de protéine de soja de type ISP 620 est un produit hautement soluble et dispersible, conçu pour être utilisé dans les denrées alimentaires. Son taux élevé en protéines en fait l'un des dérivés du soja les plus concentrés. Il améliore la teneur protéinique et la texture des produits. De faible viscosité, il se dissout facilement dans l'eau.

Utilisation

En tant qu'additif pour chips, denrées alimentaires, poudres protéinées, yaourts, substituts de lait et boissons.

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs papier blancs de 20 kg ; sur palettes ; 12 mois après la date de fabrication ; à conserver fermé hermétiquement dans un endroit frais et sec à une température comprise entre 5 et 25°C.

Caractéristiques organoleptiques

Poudre jaune clair ; texture légèrement crémeuse ; goût neutre et typique ; densité : 380+/- 20 g/l ; granulométrie 95 % à 100 mesh.

Origine

Chine



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Humidité | < 7 % |
| Protéine, base sèche, N x 6,25 | > 90 % |
| NSI (indice de solubilité de l'azote) | > 85 |
| pH (1:10 dispersé dans l'eau) | 6,5 à 7,5 |
| Lipides | < 1 % |
| Cendres | < 5 % |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Comptage bactérien total | < 10 000 ufc/g |
| Levures et moisissures | < 100 ufc/g |
| E. Coli | < 30 MPN/g |
| Salmonelles | Absence dans 25 g |

Information concernant les allergènes

Étiquetage CE des allergènes conformément à la directive 2000/13.

COMPOSITION EN ACIDES AMINÉS ESSENTIELS (POUR 100 G DE PRODUIT)

| | |
|------------------|------|
| Alanine | 3,6 |
| Arginine | 7,0 |
| Acide aspartique | 10,5 |
| Acide glutamique | 18,0 |
| Cystéine | 1,1 |
| Glycine | 3,6 |
| Histidine | 2,3 |
| Isoleucine | 3,7 |
| Tyrosine | 3,6 |
| Leucine | 6,8 |
| Lysine | 5,6 |
| Méthionine | 1,2 |
| Phénylalanine | 4,8 |
| Proline | 4,6 |
| Serine | 5,0 |
| Thréonine | 3,2 |
| Tryptophane | 0,8 |
| Valine | 4,0 |

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

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