

DATA SPECIFICATIONS

isolates

EF- SPI 920H

Soja Protein Isolat - Emulsion Typ



Produktbeschreibung

Das Soja Protein Isolate Emulsion Typ ISP920H ist aus nicht genmanipuliertes Soja gewonnen (NON-GMO) und besitzt hervorragende Emulgier- und Gelierungseigenschaften.

Anwendung

Als Emulgator, zur Vermehrung des Eiweißes im Lebensmittel wie z.B.: in Salami, Döner/Kebab, tiefgefrorene Fleischprodukte.

Deklaration nach LMKV

Sojaprotein

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

20kg (netto) in weißen Papiersäcken mit PE Innensack; auf Paletten; 18 Monate nach dem Herstellungsdatum; verschlossen und dicht verpackt, kühl und trocken einlagern bei Temperaturen zwischen 5 und 25 Grad. Konformitätsbescheinigung zum Verpackungsmaterial nach EG 1935/2004 liegt vor.

Sensorik

Cremig; geschmacksfrei und arttypisch

Ursprung

China



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeitsgrad (%)	Max. 7%
pH-Wert	6,5 - 7,5
Fett	Max. 1,0 %
Proteingehalt (Trockenbasis, N x 6,25)	Min. 90%
Asche	Max. 5%
Teilchengröße durch 100 Mesh	95%

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Salmonellen	Negativ
GKZ	Max. 20.000 cfu/g
E-Coli	Negativ
Hefe und Schimmel	max. 100 cfu/g

GVO

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht nach der EG Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (VO(EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003).

AMINOSÄURE ZUSAMMENSETZUNG (100G PROTEIN)

Alanine	4,1
Arginine	8,0
Aspartic acid	12,0
Glutamic acid	20,4
Cystine	1,3
Glycine	4,1
Histidine	2,6
Isoleucine	4,2
Tyrosine	4,1
Leucine	7,7
Lysine	6,4
Methionine	1,3
Phenylalanine	5,4
Proline	5,3
Serine	5,6
Threonine	3,6
Tryptophan	1,0
Valine	4,5

NÄHRWERTE IN 100G

Brennwert	1.414,192 kJ/338 kcal
Kohlenhydrate	7,36g
Fett	3,4g
Protein	81g
Ballaststoffe	5,6g

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.