

# DATA SPECIFICATIONS

isolates

## EF- SPI 920H

### Isolato de proteína de soja - tipo de emulsión



#### Descripción del producto

El isolato de proteína de soja tipo de emulsión ISP 920H procede de soja no manipulada genéticamente (NON-GMO) y posee extraordinarias propiedades emulsionantes y gelificantes.

#### Utilización

Como emulsionante, para aumentar la proteína en alimentos como p. ej.; salami, Döner/Kebab, productos cárnicos ultracongelados.

#### Declaración según el Reglamento para el etiquetado de alimentos LMKV

Proteína de soja

#### Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

20 kg (neto) en sacos de papel blanco con saco interior de PE; sobre palets; 18 meses desde la fecha de fabricación; almacenar cerrado y hermético, en ambiente seco y fresco a temperaturas entre 5 y 25 grados. Cuenta con el certificación de conformidad para el material de embalaje según CE 1935/2004.

#### Análisis sensorico

Cremoso; insípido y característico

#### Origen

China



**pure soy**  
GMO-free

GMO-free soy ingredients  
for all of your products

## PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Grado de humedad (%)	máx. 7 %
Valor pH	6,5 - 7,5
Grasa	máx. 1,0 %
Proteína (base seca, N x 6,25)	mín. 90 %
Ceniza	máx. 5 %
Tamaño de partícula con 100 Mesh	95 %

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Salmonella	negativo
GKZ	máx. 20.000 cfu/g
E-Coli	negativo
Levaduras y hongos	máx. 100 cfu/g

## GVO (Organismos modificados genéticamente OMG)

No sujeto a etiquetado obligatorio según el Reglamento para el etiquetado, autorización y trazabilidad de alimentos y piensos modificados genéticamente (VO(CE) núm. 1829/2003 y 1830/2003).

## COMPOSICIÓN DE AMINOÁCIDOS (G/100 G DE PROTEÍNA)

Alanina	4,1
Arginina	8,0
Ácido aspártico	12,0
Ácido glutámico	20,4
Cistina	1,3
Glicina	4,1
Histidina	2,6
Isoleucina	4,2
Tirosina	4,1
Leucina	7,7
Lisina	6,4
Metionina	1,3
Fenilalanina	5,4
Prolina	5,3
Serina	5,6
Treonina	3,6
Triptófano	1,0
Valina	4,5

## INFORMACION NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS

Valor energético	1.414,192 kJ/338 kcal
Hidratos de carbono	7,36 g
Grasa	3,4 g
Proteína	81 g
Fibra alimentaria	5,6 g

## LIST OF ALLERGEN

Allergen	with recipe	without recipe
Centeno		x
Trigo		x
Cebada		x
Avena		x
Escanda		x
Kamut		x
Gluten		x
Crustáceos		x
Huevo		x
Pescado		x
Nueces		x
Soja	x	
Leche		x
Almendras		x
Avellanas		x
Nueces		x
Nueces de cajú		x
Nueces pecaneras		x
Nueces de Brasil		x
Pistachos		x
Anacardos/nueces Queensland		x
Nueces (Frutos de cáscara)		x
Apio		x
Mostaza		x
Sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos (E220 – E228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l		x
Lupino		x
Moluscos		x
Lactosa		x
Cacao		x
Glutamato (E620-E625)		x
Ave		x
Cilantro		x
Maíz		x
Legumbres	x	
Carne de vacuno		x

Carne de cerdo

x

Zanahorias

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