

DATA SPECIFICATIONS

isolates

EF- SPI 920H

Isolat de protéine de soja - Type émulsion



Description du produit

L'isolat de protéine de soja de type émulsion ISP920H est obtenu à partir de soja non modifié génétiquement (NON OGM) et possède de remarquables propriétés émulsifiantes et gélifiantes.

Utilisation

Comme émulsifiant, pour la multiplication des protéines dans les denrées alimentaires, par exemple dans le salami, les kebabs, les produits carnés surgelés.

Déclaration conforme au règlement d'étiquetage des denrées alimentaires (LMKV)

Protéine de soja

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs papier blancs doublés polypropylène de 20 kg (net) ; sur palettes ; 18 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. Un certificat de conformité pour le matériau d'emballage conforme au règlement CE 1935/2004 est disponible.

Caractéristiques organoleptiques

Texture crémeuse ; goût neutre et typique de ce genre de produit

Origine

Chine



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Degré d'humidité (%)	max. 7 %
pH	6,5-7,5
Lipides	max. 1,0 %
Teneur en protéines (base sèche, N x 6,25)	min. 90 %
Cendres	max. 5 %
Granulométrie à 100 mesh	95 %

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles	Absence
Comptage bactérien total	max. 20 000 ufc/g
E. Coli	Absence
Levures et moisissures	max. 100 ufc/g

OGM

Ce produit n'est pas soumis à l'obligation d'étiquetage selon le règlement CE relatif à l'autorisation, l'étiquetage et la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés (règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003).

COMPOSITION EN ACIDES AMINÉS (100 G DE PROTÉINE)

Alanine	4,1
Arginine	8,0
Acide aspartique	12,0
Acide glutamique	20,4
Cystéine	1,3
Glycine	4,1
Histidine	2,6
Isoleucine	4,2
Tyrosine	4,1
Leucine	7,7
Lysine	6,4
Méthionine	1,3
Phénylalanine	5,4
Proline	5,3
Serine	5,6
Thréonine	3,6
Tryptophane	1,0
Valine	4,5

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Valeur énergétique	1414,192 kJ / 338 kcal
Glucides	7,36 g
Lipides	3,4 g
Protéines	81 g
Fibres	5,6 g

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