

DATA SPECIFICATIONS

isolates

EF- SPI 920H

Proteine isolate della soia - tipo emulsione



Descrizione prodotto

Le proteine della soia isolate, tipo emulsione ISP920H sono ricavate da soia non geneticamente manipolata (NON OGM) e possiedono eccezionali caratteristiche emulsionanti e gelificanti.

Uso

Come emulsionante, per aumentare le proteine negli alimenti, ad es. in salumi, kebab, prodotti surgelati a base di carne.

Dichiarazione secondo LMKV

Proteine della soia

Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

20 kg (netto) in sacchi di carta bianchi con sacco interno in PE; su pallet; 18 mesi dalla data di produzione; in confezione chiusa ed ermetica; conservare in luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C. Dichiarazione di conformità sul materiale di imballaggio, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1935/2004 in allegato.

Caratteristiche organolettiche

Cre moso; tipico, insapore

Origine

Cina



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Grado di umidità (%)	max. 7%
Valore del pH	6,5-7,5
Grassi	max. 1,0 %
Contenuto di proteine (base secca, N x 6,25)	min. 90%
Ceneri	max. 5%
Dimensioni delle particelle attraverso mesh 100	95%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	negativa
Conta batterica totale	max. 20.000 ufc/g
E-Coli	negativo
Lieviti e muffe	max. 100 ufc/g

Regolamento di esenzione per categoria

Non sussiste obbligo di marcatura ai sensi del Regolamento (CE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e al Regolamento (CE) n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'identificazione di organismi geneticamente modificati.

COMPOSIZIONE AMINOACIDICA (100 G DI PROTEINE)

Alanina	4,1
Arginina	8,0
Acido aspartico	12,0
Acido glutammico	20,4
Cistina	1,3
Glicina	4,1
Istidina	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
Triptofano	1,0
Valina	4,5

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Valore energetico	1.414,192 kJ / 338 kcal
Carboidrati	7,36 g
Grassi	3,4 g
Proteine	81 g
Fibre	5,6 g

LIST OF ALLERGEN

Allergen	with recipe	without recipe
Segale		x
Grano		x
Orzo		x
Avena		x
Farro		x
Kamut		x
Glutine		x
Crostacei		x
Uovo		x
Pesci		x
Arachidi		x
Soia	x	
Latte		x
Mandorle		x
Nocciole		x
Noci		x
Anacardi		x
Noci Pecan		x
Noci del Brasile		x
Pistacchio		x
Noci di Macadamia		x
Noci (Frutta a guscio)		x
Sedano		x
Senape		x
Semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti (E220 - E228) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l		x
Lupino		x
Molluschi		x
Lattosio		x
Cacao		x
Glutammato (E620-E625)		x
Pollo		x
Coriandolo		x
Mais		x
Legumi	x	
Carne di manzo		x

Carne di maiale

x

Carote

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