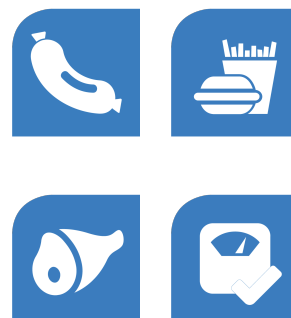


DATA SPECIFICATIONS

textures

EF-TB 205

Soia strutturata



Descrizione prodotto

L'EF-TB 205, chiamata soia strutturata o carne di soia, viene ricavata da soia non geneticamente manipolata (NON OGM). È un prodotto naturale al 100%, senza colesterolo e/o altri additivi. Ha una buona capacità di assorbire acqua e olio e presenta una struttura fibrosa, molto simile a quella della carne. Dimensioni e forma: palline, 3 mm.

Uso

Snack; polpette di carne; salsicce; prodotti vegetariani; sostituti della carne di manzo; carne di pollo, prosciutto, ecc.

Dichiarazioni secondo LMKV

Proteine della soia

Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

20kg (netto) in sacchi di carta; su pallet; 18 mesi dalla data di produzione; in confezione chiusa e a tenuta di luce; conservare in luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 10 e 25 °C. Dichiarazione di conformità sul materiale di imballaggio, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1935/2004 in allegato.

Caratteristiche organolettiche

Tipico, da giallo chiaro a leggermente giallognolo.

Origine

Cina



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|------------------------|-------------------|
| Salmonella | negativa |
| E.Coli | negativo |
| Conta batterica totale | max. 30.000 ufc/g |

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

| | |
|-------------------------------|----------|
| Contenuto di proteine a secco | 50% |
| Grado di umidità | max. 10% |
| Valore del pH | 6,5-7,5 |
| Grassi | max. 1% |
| Ceneri | max. 7% |

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'etichettatura di organismi geneticamente modificati.

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