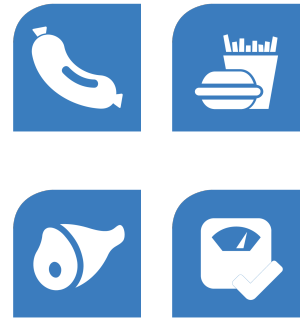


DATA SPECIFICATIONS

textures

EF-TC 126

Protéine de soja texturée



Description du produit

La protéine de soja texturée, ou protéine végétarienne texturée, EF-TC 126 est obtenue à partir de soja non modifié génétiquement (NON OGM). Produit 100 % naturel sans cholestérol ni autres additifs. Doté d'une structure fibreuse semblable à celle de la viande, il absorbe bien l'eau et l'huile. Taille et forme : 1,5-2,5 cm.

Utilisation

En-cas ; boulettes de viande ; charcuterie ; produits végétariens ; substituts de viande de bœuf ; poulet, jambon, etc.

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

Protéine de soja

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs papier 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 10 et 25°C. Un certificat de conformité pour le matériau d'emballage conforme au règlement CE 1935/2004 est disponible.

Caractéristiques organoleptiques

Typique, couleur claire à légèrement jaunâtre.

Origine

Chine



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en protéines à sec	60 %
Degré d'humidité	max. 10 %
pH	6,5 - 7,5
Lipides	max. 1 %
Cendres	max. 7 %

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles	Absence
E. Coli	Absence
Comptage bactérien total	max. 30.000 cfu/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).

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