

DATA SPECIFICATIONS

flour

Farina di soia tostata

con basso tenore di grassi - 40029



Descrizione prodotto

La farina di soia tostata, con basso tenore di grassi, viene prodotta da fagioli di soia NON OGM sbucciati. Uno speciale trattamento idrotermale consente di estrarne l'olio e disattivarne i fattori antinutrizionali. Il trattamento idrotermale viene eseguito senza l'uso di reagenti chimici. I prodotti finiti sono ricchi di proteine di qualità e aminoacidi essenziali, olio di soia, lecitina, ingredienti protettivi, minerali e vitamine. Liposolubile.

Uso

Produzione di dolci, industria della carne, prodotti da forno e industria farmaceutica.

Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

25kg (netto) in sacchi con sacco interno in PVC; su pallet; 12 mesi dalla data di produzione; in confezione chiusa ed ermetica; conservare in luogo fresco e asciutto.

Caratteristiche organolettiche

Polvere finemente omogeneizzata, giallo chiaro, dolciastra e tipica. Grana min. 90% minore di 0,16 mm. Legame con l'acqua 1:3-3,5.

Origine

Paesi danubiani



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Contenuto di proteine a secco	min. 45%
Umidità	max. 8%
Grassi (base secca)	max. 9%
Ceneri (base secca)	max. 6,5%
Fibre	max. 3,5%
Attività dell'ureasi, ApH	max. 0,30 ApH

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Aerobic mesophilic bacteria	< 100000 ufc/g
Lieviti e muffe	< 1000 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 1000 ufc/g
Salmonella	neg. in 25 g
Bacillus cereus	< 10000 ufc/g

METALLI PESANTI

Piombo	max. 0,2 mg/kg
Cadmio	max. 0,1 mg/kg
Arsenico	max. 1 mg/kg
Mercurio	max. 0,1 mg/kg

Conformità alle norme UE

Regolamento (CE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari; Regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale; Regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari; Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

COMPOSIZIONE AMINOACIDICA (G/100 G DI PROTEINE)

Alanina	2,25
Arginina	3,72
Aspartato	5,72
Cistina	0,36
Glutamina	9,32
Glicina	2,10
Istidina	1,30
Isoleucina	2,32
Leucina	3,84
Lisina	3,13
Metionina	0,63
Fenilalanina	2,34
Prolina	2,57
Serina	2,57
Treonina	1,98
Triptofano	0,67
Tirosina	1,62
Valina	2,25

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G E MINERALI

Valore energetico	1714 kJ / 408 kcal
Grassi	8,5 g
- di cui saturi	1,3 g
Carboidrati	33 g
- di cui zuccheri	7,8 g
Proteine	49,3 g
Sale	0,05 g
Fosforo	6.800 mg/kg
Calcio	3.703 mg/kg
Magnesio	2.135 mg/kg
Ferro	54,92 mg/kg
Zinco	41,56 mg/kg
Manganese	20,33 mg/kg
Rame	13,16 mg/kg
Selenio	< 0,1 mg/kg
Cobalto	0,13 mg/kg
Sodio	35,43 mg/kg
Potassio	20.039 mg/kg

Farina di soia tostata

DATA SPECIFICATIONS

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