

## DATA SPECIFICATIONS

flour

# Farina di soia

tostata, a tenore integrale di grassi -  
40024



### Descrizione prodotto

Farina di soia tostata, a tenore integrale di grassi, da fagioli di soia sbucciati, NON OGM. 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

Industria dei prodotti da forno e dolceria, pane proteico per diabetici, ecc. anche come ripieno per cioccolato e dolci.

### Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

25 kg (netto) in sacchi con sacco interno in PVC; su pallet; 9 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.

### Caratteristiche organolettiche

Polvere finemente omogeneizzata, giallo pallido, dolciastra e tipica. Grana min. 90% minore di 0,16 mm.

### 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. 38%
Umidità	max. 8%
Grassi (base secca)	min. 18%
Ceneri (base secca)	max. 5,5%
Fibre	max. 4,5%
Attività dell'ureasi, ApH	max. 0,30%

### 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	1,82
Arginina	3,14
Aspartato	4,52
Cistina	0,25
Glutamina	6,07
Glicina	1,55
Istidina	0,96
Isoleucina	1,77
Leucina	3,04
Lisina	2,47
Metionina	0,47
Fenilalanina	1,95
Prolina	2,09
Serina	2,13
Treonina	1,58
Triptofano	0,57
Tirosina	1,20
Valina	1,82

### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G E MINERALI

Valore energetico	2.039 kJ / 485 kcal
Carboidrati	27,9 g
- di cui zuccheri	6,1 g
Grassi	23,9 g
- di cui saturi	3,6 g
Proteine	39,8 g
Sale	0,1 g
Fosforo	6.100 mg/kg
Calcio	3.872 mg/kg
Magnesio	2.602 mg/kg
Magnesio	54,16 mg/kg
Zinco	36,08 mg/kg
Manganese	17,87 mg/kg
Rame	11,39 mg/kg
Selenio	< 0,1 mg/kg
Cobalto	0,11 mg/kg
Sodio	29,55 mg/kg
Potassio	30.001 mg/kg

# Farina di soia

## 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](mailto: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