

DATA SPECIFICATIONS

flour

Farine de soja grillé

Faible teneur en matières grasses -
40029



Description du produit

La poudre de soja grillé à faible teneur en matières grasses est élaborée à partir de graines de soja NON OGM dépelliculées. Un traitement hydrothermique spécial permet d'extraire l'huile et de désactiver les facteurs anti-nutritionnels du soja. Ce traitement est effectué sans réactifs chimiques. Les produits finaux sont riches en protéines de qualité et en acides aminés essentiels, huile de soja, lécithine, protection des ingrédients nutritifs, minéraux et vitamines. Soluble dans les graisses.

Utilisation

Pour la fabrication de confiseries, l'industrie de la viande, l'industrie boulangère et l'industrie pharmaceutique.

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs doublés PVC de 25 kg (net) ; sur palettes ; 12 mois après la date de fabrication ; à conserver fermé hermétiquement dans un endroit frais et sec.

Caractéristiques organoleptiques

Jaune clair, fine poudre homogénéisée, sucrée, typique de ce genre de produit. Granulométrie min. 90 % moins de 0,16 mm. Liaison de l'eau 1:3-3,5.

Origine

Pays du Danube



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en protéines à sec	min. 45 %
Humidité	max. 8 %
Lipides (base sèche)	max. 9 %
Cendres (base sèche)	max. 6,5 %
Fibres	max. 3,5 %
Activité uréasique, ApH	max. 0,30 ApH

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Bactéries mésophiles aérobies	< 100 000 ufc/g
Levures et moisissures	< 1000 ufc/g
Entérobactéries	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 1000 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Bacillus cereus	< 10 000 ufc/g

MÉTAUX LOURDS

Plomb	max. 0,2 mg/kg
Cadmium	max. 0,1 mg/kg
Arsenic	max. 1 mg/kg
Mercuré	max. 0,1 mg/kg

COMPOSITION EN ACIDES AMINÉS (G/100 G DE PROTÉINE)

Alanine	2,25
Arginine	3,72
Aspartate	5,72
Cystéine	0,36
Glutamine	9,32
Glycine	2,10
Histidine	1,30
Isoleucine	2,32
Leucine	3,84
Lysine	3,13
Méthionine	0,63
Phénylalanine	2,34
Proline	2,57
Serine	2,57
Thréonine	1,98
Tryptophane	0,67
Tyrosine	1,62
Valine	2,25

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G ET MINÉRAUX

Valeur énergétique	1714 kJ / 408 kcal
Lipides	8,5 g
- dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	33 g
- dont sucres	7,8 g
Protéines	49,3 g
Sel	0,05 g
Phosphore	6 800 mg/kg
Calcium	3 703 mg/kg
Magnésium	2 135 mg/kg
Fer	54,92 mg/kg
Zinc	41,56 mg/kg
Manganèse	20,33 mg/kg
Cuivre	13,16 mg/kg
Sélénium	< 0,1 mg/kg
Cobalt	0,13 mg/kg
Sodium	35,43 mg/kg
Potassium	20,039 mg/kg

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