

## DATA SPECIFICATIONS

flour

# Farine de soja

grillé complète - 40024



### Description du produit

Farine de soja grillé complète obtenue à partir de graines de soja dépelliculées NON OGM. Un traitement hydrothermique spécial permet d'extraire l'huile et de désactiver les facteurs anti-nutritionnels du soja. Ce traitement n'utilise pas de 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 l'industrie de la boulangerie et de la confiserie, pains riches en protéines pour les diabétiques, etc. Également pour le fourrage des chocolats et confiseries.

### Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs doublés PVC de 25 kg (net) ; sur palettes ; 9 mois après la date de fabrication ; à conserver fermé hermétiquement dans un endroit frais et sec à une température comprise entre 5 et 25°C.

### Caractéristiques organoleptiques

Jaune pâle, goût sucré, fine poudre homogénéisée et typique de ce genre de produit. Granulométrie min. 90% de moins de 0,16 mm.

### 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. 38 %
Humidité	max. 8 %
Lipides (base sèche)	min. 18 %
Cendres (base sèche)	max. 5,5 %
Fibres	max. 4,5 %
Activité uréasique, ApH	max. 0,30 %

## 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

Respect de la législation européenne

Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (CE n° 1935/2004) ; règlement concernant les résidus de pesticides (CE n° 396/2005) ; règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (CE n° 2023/2006) ; règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (CE n° 1169/2011).

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

Alanine	1,82
Arginine	3,14
Aspartate	4,52
Cystéine	0,25
Glutamine	6,07
Glycine	1,55
Histidine	0,96
Isoleucine	1,77
Leucine	3,04
Lysine	2,47
Méthionine	0,47
Phénylalanine	1,95
Proline	2,09
Serine	2,13
Thréonine	1,58
Tryptophane	0,57
Tyrosine	1,20
Valine	1,82

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G ET MINÉRAUX

Valeur énergétique	2039 kJ / 485 kcal
Glucides	27,9 g
- dont sucres	6,1 g
Lipides	23,9 g
- dont acides gras saturés	3,6 g
Protéines	39,8 g
Sel	0,1 g
Phosphore	6100 mg/kg
Calcium	3872 mg/kg
Magnésium	2602 mg/kg
Fer	54,16 mg/kg
Zinc	36,08 mg/kg
Manganèse	17,87 mg/kg
Cuivre	11,39 mg/kg
Sélénium	< 0,1 mg/kg
Cobalt	0,11 mg/kg
Sodium	29,55 mg/kg
Potassium	30,001 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](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