

DATA SPECIFICATIONS

fibres

Fibra de soja EF

Fibra de soja funcional



Descripción del producto

La fibra de soja se obtiene a partir de habas de soja no manipuladas genéticamente (NON GMO). Se trata de un compuesto de proteína, péptidos, polisacáridos solubles de soja y fibra de soja insoluble. Es un producto muy amplio y versátil.

Utilización

Productos de panadería; snacks de carne; productos ultracongelados

Función

Estabilización de espumas y emulsiones, en procedimientos de descongelación; prolonga el sabor de un producto dentro de su caducidad; fuente de fibra natural; refina la estructura; de sabor delicado; con menos calorías; sustituto del aceite; mantiene el nivel alcalino y ácido; resistente al calentamiento y a las vibraciones.

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

20 kg (neto) en sacos de plástico blanco con saco interior de PE; sobre palets; 24 meses desde la fecha de fabricación. Almacenar cerrado y protegido de la luz en lugar seco y fresco, a temperaturas entre 10 y 25 grados.

Análisis sensorico

Típicamente: polvo claro hasta ligeramente amarillento

Origen

China



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Fibra consumible (base seca)	mín. 60 %
Contenido proteico en masa seca	máx. 20 %
Grado de humedad (%)	máx. 10 %
Valor pH	6,5 - 7,5
Grasa	máx. 1 %
Ceniza	máx. 5 %

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Salmonella	negativo
E. Coli	negativo
Patógeno	negativo
GKZ	máx. 30.000 cfu/g

METALES PESADOS

Arsenic	máx. 0,5 ppm
Lead	máx. 1,0 ppm

Certificados y legislación alimentaria

Este producto cumple los requisitos de la legislación alimentaria alemana así como los reglamentos de la UE aplicables.

LIST OF ALLERGEN

Allergen	with recipe	without recipe
Centeno		x
Trigo		x
Cebada		x
Avena		x
Escanda		x
Kamut		x
Gluten		x
Crustáceos		x
Huevo		x
Pescado		x
Nueces		x
Soja	x	
Leche		x
Almendras		x
Avellanas		x
Nueces		x
Nueces de cajú		x
Nueces pecaneras		x
Nueces de Brasil		x
Pistachos		x
Anacardos/nueces Queensland		x
Nueces (Frutos de cáscara)		x
Apio		x
Mostaza		x
Sésamo		x
Dióxido de azufre y sulfitos (E220 – E228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l		x
Lupino		x
Moluscos		x
Lactosa		x
Cacao		x
Glutamato (E620-E625)		x
Ave		x
Cilantro		x
Maíz		x
Legumbres	x	
Carne de vacuno		x

Carne de cerdo

x

Zanahorias

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