

DATA SPECIFICATIONS

fibres

Fibre de soja EF

Fibre fonctionnelle de soja



Description du produit

La fibre de soja est obtenue à partir de graines de soja non modifiées génétiquement (NON OGM). Il s'agit d'un complexe de protéines, peptides, polysaccharide de soja soluble et fibre de soja insoluble. Ce produit très complet s'utilise de multiples façons.

Utilisation

Produits de boulangerie ; en-cas à base de viande ; produits surgelés.

Fonction

Stabilisation de la formation de mousse, de l'émulsion, dans les procédés de décongélation ; prolongation de la durée de conservation des produits en conservant leur goût ; source de fibres naturelles ; affine la structure et le goût des préparations ; réduit l'apport calorique ; remplace l'huile.

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs papier blancs de 20 kg (net) doublés polypropylène ; sur palettes ; 24 mois après la date de fabrication. À conserver dans un emballage hermétique et protégeant de la lumière dans un endroit frais et sec à une température comprise entre 10 et 25°C.

Caractéristiques organoleptiques

Typique ; poudre de couleur claire à légèrement jaunâtre.

Origine

Chine



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Fibres alimentaires (base sèche)	min. 60 %
Teneur en protéines à sec	max. 20%
Degré d'humidité (%)	max. 10 %
pH	6,5-7,5
Lipides	max. 1 %
Cendres	max. 5 %

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles	Absence
E. Coli	Absence
Pathogène	Absence
Comptage bactérien total	max. 30 000 ufc/g

MÉTAUX LOURDS

Arsenic	max. 0,5 ppm
Plomb	max. 1,0 ppm

Législation alimentaire et certificats

Le produit est conforme aux exigences de la législation allemande pour les denrées alimentaires et aux règlements européens applicables.

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