

## DATA SPECIFICATIONS

**fibres**

# Fibre di soia EF

## Fibre di soia funzionali



### Descrizione prodotto

Le fibre di soia vengono prodotte da fagioli di soia non geneticamente modificati (NON OGM). È un complesso di proteine, peptidi, polisaccaridi solubili della soia e fibre insolubili della soia. È un prodotto molto completo e versatile.

### Uso

Prodotti di pasticceria; snack a base di carne, prodotti surgelati

### Come funziona

Stabilizzazione della formazione di schiuma, dell'emulsione, nei procedimenti di surgelazione; prolungamento della conservabilità del prodotto dal punto di vista del gusto; fonte di fibre naturali; migliora la struttura; gusto raffinato; riduce le calorie; sostituto dell'olio; resiste ad ambienti acidi e alcalini, nonché alle alte temperature e agli scuotimenti.

### Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

20 kg (netto) in sacchi di carta bianchi con sacco interno in PE; su pallet; 24 mesi dalla data di produzione. In confezione chiusa e a tenuta di luce, conservare in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura compresa tra 10 e 25 °C.

### Caratteristiche organolettiche

Tipico, colore da chiaro a leggermente giallognolo

### Origine

Cina



**pure soy**  
GMO-free

GMO-free soy ingredients  
for all of your products

### CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Fibre commestibili (base secca)	min. 60%
Contenuto di proteine a secco	max. 20%
Grado di umidità (%)	max. 10%
Valore del pH	6,5-7,5
Grassi	max. 1%
Ceneri	max. 5%

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	negativa
E. Coli	negativo
Patogeni	negativo
Conta batterica totale	max. 30.000 ufc/g

### METALLI PESANTI

Arsenico	max. 0,5 ppm
Piombo	max. 1,0 ppm

### Certificazioni e legislazione sui prodotti alimentari

Il prodotto è conforme ai requisiti previsti dalla legislazione tedesca sui prodotti alimentari nonché ai regolamenti UE applicabili

## 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