

## DATA SPECIFICATIONS

flour

# Harina de soja tostada

Bajo en grasa - 40029



### Descripción del producto

El polvo de habas de soja tostado bajo en grasa se obtiene a partir de habas de soja peladas y NON GMO. Mediante un tratamiento hidrotermal especial se extrae el aceite y se desactivan los factores antinutricionales de la soja. El tratamiento hidrotermal se realiza sin utilizar reactivos químicos. Los productos finales obtenidos son ricos en proteínas de alto valor y en aminoácidos esenciales, aceite de soja, lecitina, además de preservar los ingredientes nutritivos como minerales y vitaminas. Soluble en grasas.

### Utilización

Fabricación de dulces, industria cárnica, industria panadera e industria farmacéutica.

### Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

25 kg (neto) en sacos con saco interior de PVC; sobre palets; 12 meses desde la fecha de fabricación; almacenar cerrado y hermético, en ambiente seco y fresco.

### Análisis sensorico

Polvo homogeneizado fino y dulce; amarillo claro y característico. Grano mín. 90 % inferior a 0,16 mm. Retención de agua 1:3-3,5.

### Origen

Países del Danubio



**pure soy**  
GMO-free

GMO-free soy ingredients  
for all of your products

### PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Contenido proteico en masa seca	mín. 45 %
Humedad	máx. 8 %
Grasa (base seca)	máx. 9 %
Ceniza (base seca)	máx. 6,5 %
Fibra	máx. 3,5 %
Urease activity, ApH	máx. 0,30 ApH

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Aerobic mesophilic bacteria	< 100000 cfu/g
Levaduras y hongos	< 1000 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 100 cfu/g
Clostridium perfringens	< 1000 cfu/g
Salmonella	neg. en 25 g
Bacillus cereus	< 10000 cfu/g

### METALES PESADOS

Plomo	máx. 0,2 mg/kg
Cadmio	máx. 0,1 mg/kg
Arsénico	máx. 1 mg/kg
Mercurio	máx. 0,1 mg/kg

#### Cumplimiento de los Reglamentos UE

Reglamento sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (CE 1935/2004); Reglamento sobre restos de pesticidas (CE 396/2005); Reglamento sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (CE 2023/2006); Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (CE 1169/2011).

**flour**

# Harina de soja tostada

## DATA SPECIFICATIONS

### COMPOSICIÓN DE AMINOÁCIDOS (G/100 G DE PROTEÍNA)

Alanina	2,25
Arginina	3,72
Aspartato	5,72
Cistina	0,36
Glutamina	9,32
Glicina	2,10
Histidina	1,30
Isoleucina	2,32
Leucina	3,84
Lisina	3,13
Metionina	0,63
Fenilalanina	2,34
Prolina	2,57
Serina	2,57
Treonina	1,98
Triptófano	0,67
Tirosina	1,62
Valina	2,25

### INFORMACION NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS Y MINERALES

Valor energético	1714 kJ / 408 kcal
Grasa	8,5 g
- de las cuales saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	33 g
- de los cuales azúcares	7,8 g
Proteína	49,3 g
Sal	0,05 g
Fósforo	6.800 mg/kg
Calcio	3.703 mg/kg
Magnesio	2.135 mg/kg
Hierro	54,92 mg/kg
Zinc	41,56 mg/kg
Manganeso	20,33 mg/kg
Cobre	13,16 mg/kg
Selenio	< 0,1 mg/kg
Cobalto	0,13 mg/kg
Sodio	35,43 mg/kg
Potasio	20.039 mg/kg

### 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](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