

## DATA SPECIFICATIONS

flour

# Harina de soja

tostada no desgrasada - 40024



### Descripción del producto

Harina de soja tostada no desgrasada 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 grasa.

### Utilización

Productos de panadería, pan con alto contenido proteico para diabéticos, etc.... también ideal para relleno de chocolates y dulces.

### Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

25 kg (neto) en sacos con saco interior de PE; sobre palets; 9 meses desde la fecha de fabricación; almacenar cerrado y hermético, en ambiente seco y fresco a temperaturas entre 5 y 25 grados.

### Análisis sensorio

Polvo homogeneizado fino y dulce; amarillo pálido y característico. Grano mín. 90 % inferior a 0,16 mm.

### 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. 38 %
Humedad	máx. 8 %
Grasa (base seca)	mín. 18 %
Ceniza (base seca)	máx. 5,5 %
Fibra	máx. 4,5 %
Urease activity, ApH	máx. 0,30 %

### 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

VReglamento 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

## DATA SPECIFICATIONS

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

Alanina	1.82
Arginina	3.14
Aspartato	4.52
Cistina	0.25
Glutamina	6.07
Glicina	1.55
Histidina	0.96
Isoleucina	1.77
Leucina	3.04
Lisina	2.47
Metionina	0.47
Fenilalanina	1.95
Prolina	2.09
Serina	2.13
Treonina	1.58
Triptófano	0.57
Tirosina	1.20
Valina	1.82

### INFORMACION NUTRICIONAL POR CADA 100 GRAMOS Y MINERALES

Valor energético	2.039 kJ / 485 kcal,
Hidratos de carbono	27.9 g
- de los cuales azúcares	6.1 g
Grasa	23.9 g
- de las cuales saturadas	3.6 g
Proteína	39.8 g
Sal	0.1 g
Fósforo	6.100 mg/kg
Calcio	3.872 mg/kg
Magnesio	2.602 mg/kg
Hierro	54.16 mg/kg
Zinc	36.08 mg/kg
Manganeso	17.87 mg/kg
Cobre	11.39 mg/kg
Selenio	
Cobalto	0.11 mg/kg
Sodio	29.55 mg/kg
Potasio	30.001 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