

DATA SPECIFICATIONS

ingredients

Polysaccharides solubles de soja

Ingrédient



Description du produit

L'hémicellulose de soja est un polysaccharide hydrosoluble obtenu à partir de fibres de soja classiques. La substance est extraite à l'eau chaude des fibres de soja naturelles.

Utilisation

Émulsifiant pour sauces (max. 30 g/l), complément alimentaire et arômes (max. 1,5 g/l), épaississant pour produits de boulangerie (max. 10 g/kg) et confiseries gélifiées (max. 10 g/kg), stabilisant dans les boissons à base de lait (max. 5 g/l) et les aliments surgelés comme les produits à base d'œufs (max. 10 g/kg), agent séparateur pour riz et nouilles orientales (respectivement max. 10 g/kg).

Déclaration conforme au règlement d'étiquetage des denrées alimentaires (LMKV)

Hémicellulose de soja (E426)

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sac papier polypropylène ou tonneau papier de 20 kg ; 24 mois après la date de fabrication ; à conserver dans son emballage hermétique à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec.

Caractéristiques organoleptiques

Poudre crémeuse, typique

Origine

Chine

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	< 7 %
Teneur en protéines à sec	< 8 %
Cendres (base sèche)	< 10 %
Lipides	< 0,5 %
Teneur SSPS	> 60 %
Viscosité (sol. 10 %, 20°C)	< 30 mPa.s
pH (1 % sol)	4,5-6,5 %
Pureté	> 40 %

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Comptage bactérien total	< 500 ufc/g
E. Coli	< 30 MNP/100 g
Nombre de bactéries	Absence
Levures et moisissures	< 50 ufc/g

MÉTAUX LOURDS

Arsenic	< 0,5 mg/kg
Plomb	< 1 mg/kg

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Blé	x		x	
Seigle	x		x	
Orge	x		x	
Avoine	x		x	
Épeautre	x		x	
Kamut (Blé de Khorasan)	x		x	
Crustacés	x		x	
Œuf	x		x	
Poisson	x		x	
Arachides	x		x	
Soja		x	x	
Lait	x		x	
Amandes	x		x	
Noisettes	x		x	
Noix	x		x	
Noix de cajou	x		x	
Noix de pécan	x		x	
Noix du Brésil	x		x	
Pistaches	x		x	
Noix de Macadamia / Noix du Queensland	x		x	
Céleri	x		x	
Moutarde	x		x	
Graines de sésame	x		x	
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	x		x	
Lupin	x		x	
Mollusques	x		x	
Lactose	x		x	
Amidon	x		x	
Cacao	x		x	
Glutamate (E620 – E625)	x		x	
Poulet	x		x	
Coriandre	x		x	
Maïs	x		x	
Légumineuses		x	x	

Bœuf	x		x	
Porc	x		x	
Carottes	x		x	

Legal information and Certificates

The product complies with the requirements of German food law and EC regulations.

IFS, ISO22000:2011, ISO22000:2005, ISO22002-1:2009, FSSC22000, ISO9001:2008, Halal, Kosher, NON-GMO of SGS, HCCP

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