

DATA SPECIFICATIONS

ingredients

Proteína de guisantes 85

%

Proteína



Descripción del producto

La proteína de guisantes se obtiene a partir de guisantes no manipulados genéticamente (origen: Canadá & EE.UU.) (NON GEMO) mediante un método de extracción bioquímico natural. Ofrece un alto valor nutricional y funcionalidad. No contiene colesterol y es rica en aminoácidos.

Utilización

Vegano, vegetariano; productos lácteos y bebidas saludables: p. ej. leche, yogur; helado; dulces, chocolate; productos de panadería; complementos nutricionales y alimentos para bebés; especias, etc.

Declaraciones según el Reglamento para el etiquetado de alimentos LMKV

Proteína de guisantes

Envase, consumo preferente y condiciones de almacenamiento

20 kg (neto) en sacos de papel blanco con saco interior de PE; sobre palets; 18 meses desde la fecha de fabricación; almacenar cerrado y hermético, en ambiente seco y fresco a temperaturas entre 5 y 25 grados.

Análisis sensorico

Amarillo claro

Origen



China

PROPIEDADES MICROBIOL

Salmonella	negativo
Gérmenes de coli	máx. 30 mpn/100 g
E.Coli	negativo
GKZ	máx. 30.000 cfu/g
Levaduras y hongos	máx. 50 cfu/g

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Contenido proteico en masa seca	mín. 85 %
Grado de humedad	máx. 10 %
Valor pH	6,0 - 8,0
Grasa	máx. 8 %
Ceniza	máx. 8 %
Tamaño de partícula	100 Mesh

Arginina	6,55
Ácido aspártico	9,23
Ácido glutámico	13,27
Cistina	0,74
Glicina	3,23
Histidina	1,85
Tirosina	2,99
Leucina	6,97
Lisina	5,77
Metionina	0,87
Fenilalanina	4,21
Prolina	2,38
Serina	3,69
Treonina	3,04
Triptófano	0,76
Valina	4,31

METALES PESADOS

Arsénico	máx. 0,5 mg/kg
Plomo	máx. 1,0 mg/kg
Cadmio	máx. 0,5 mg/kg

LIST OF ALLERGEN

Allergen	According to recipe included		In traces possible (cross-contamination)	
	no	yes	no	yes
Trigo	x		x	
Centeno	x		x	
Cebada	x		x	
Avena	x		x	
Escanda	x		x	
Kamut	x		x	
Crustáceos	x		x	
Huevo	x		x	
Pescado	x		x	
Nueces	x		x	
Soja	x		x	
Leche	x		x	
Almendras	x		x	
Avellanas	x		x	
Nueces	x		x	
Nueces de cajú	x		x	
Nueces pecaneras	x		x	
Nueces de Brasil	x		x	
Pistachos	x		x	
Anacardos/nueces Queensland	x		x	
Apio	x		x	
Mostaza	x		x	
Sésamo	x		x	
Dióxido de azufre y sulfitos (E220 – E228) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	x		x	
Lupino	x		x	
Moluscos	x		x	
Lactosa	x		x	
Almidón	x		x	
Cacao	x		x	
Glutamato (E620 – E625)	x		x	
Ave	x		x	
Cilantro	x		x	
Maíz	x		x	
Legumbres		x	x	

Carne de vacuno	x		x	
Carne de cerdo	x		x	
Zanahorias	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