

## DATA SPECIFICATIONS

ingredients

# Protéine de riz 80/300



### Description du produit

La protéine de riz est une protéine entièrement végétale, obtenue à partir du grain de riz entier (NON OGM). Elle apporte au corps tous les acides aminés essentiels dont il a besoin et présente un profil d'acides aminés quasiment parfait. Elle est riche en substances vitales, en minéraux et en vitamine E, mais pauvre en glucides. Par ailleurs, la protéine de riz ne contient pas d'allergènes.

### Utilisation

Dans les boissons pour sportifs ; comme complément protéique pour les végétaliens et les végétariens ; nourriture pour bébé ; produits de boulangerie.

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

Protéine de riz

### Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs papier blancs doublés polypropylène de 20 kg (net) ; sur palettes ; 24 mois après la date de fabrication ; à conserver fermé hermétiquement dans un endroit frais et sec à une température comprise entre 5 et 25°C.

### Caractéristiques organoleptiques

Texture crémeuse ; goût neutre et typique de ce genre de produit

### Origine

Pologne



### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Comptage bactérien total	< 5000 ufc/g
Levures et moisissures	< 50 ufc/g
Germes coliformes	Absence
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
E. Coli	Absence
Salmonelles	Absence dans 25 g

### PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

Granulométrie	300 mesh
Protéine, base sèche, N x 6,25	> 80 %
Humidité	< 8 %
Fibres	< 6
pH (1:10 dispersé dans l'eau)	6,5 à 7,5
Lipides	< 8 %
Cendres	< 6 %

### MÉTAUX LOURDS

Plomb	< 0,4 ppm
Mercure	< 0,1 ppm
Cadmium	< 0,4 ppm
Arsenic	< 0,1 ppm

### COMPOSITION EN ACIDES AMINÉS (100 G DE PROTÉINE)

Alanine	4,55
Arginine	6,66
Cystéine	2,74
Acide glutamique	13,8
Glycine	3,49
Histidine	1,99
Isoleucine	3,69
Leucine	6,84
Lysine	2,95
Méthionine	2,54
Phénylalanine	4,63
Proline	3,62
Serine	3,75
Thréonine	2,92
Tryptophane	1,07
Tyrosine	4,4
Valine	5,08

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Valeur énergétique	429 kcal / 1815 kJ
Lipides	5 g
- dont acides gras saturés	2,2 g
Glucides	5 g
- dont sucres	0 g
Protéines	84 g
Fibres	5 g

### 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](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