

DATA SPECIFICATIONS

concentrates

Proteine della soia EF concentrato funzionale



Descrizione prodotto

Proteine della soia - concentrato funzionale è prodotto con fagioli di soia non geneticamente manipolati (NON OGM) e si distinguono per la straordinaria capacità di trattenere l'acqua e per l'emulsione ricca di grassi.

Uso

Prodotti a base di carne: hot dog, salsicce, prodotti vegetariani.

Dichiarazioni secondo LMKV

Proteine della soia

Confezione, conservabilità e condizioni di conservazione

20 kg (netto) in sacchi di carta marroni con sacco interno in PE; su pallet; 18 mesi dalla data di produzione. In confezione chiusa e a tenuta di luce, conservare in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura compresa tra 10 e 25 °C.

Dichiarazione di conformità sul materiale di imballaggio, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1935/2004 in allegato.

Caratteristiche organolettiche

Cre moso; tipico, insapore

Origine

Cina



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	neg.
E.Coli	neg.
Conta batterica totale	max. 30.000 ufc/g

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Contenuto di proteine a secco	min. 65%
Grado di umidità	max. 7%
Valore del pH	6,5-7,5
Grassi	max. 1%
Ceneri	max. 7%

Regolamento di esenzione per categoria

Non sussiste obbligo di marcatura ai sensi del Regolamento (CE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e al Regolamento (CE) n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati.

LIST OF ALLERGEN

Allergen	with recipe	without recipe
Segale		x
Grano		x
Orzo		x
Avena		x
Farro		x
Kamut		x
Glutine		x
Crostacei		x
Uovo		x
Pesci		x
Arachidi		x
Soia	x	
Latte		x
Mandorle		x
Nocciole		x
Noci		x
Anacardi		x
Noci Pecan		x
Noci del Brasile		x
Pistacchio		x
Noci di Macadamia		x
Noci (Frutta a guscio)		x
Sedano		x
Senape		x
Semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti (E220 - E228) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l		x
Lupino		x
Molluschi		x
Lattosio		x
Cacao		x
Glutammato (E620-E625)		x
Pollo		x
Coriandolo		x
Mais		x
Legumi	x	
Carne di manzo		x

Carne di maiale

x

Carote

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

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