

Soja concassé

40022



Description du produit

Le soja concassé est produit à partir de graines de soja dépelliculées, émiettées et non modifiées génétiquement (NON OGM). Un traitement hydrothermique spécial permet d'extraire l'huile et de désactiver les facteurs anti-nutritionnels du soja, ce qui augmente l'utilisation des protéines. Ce traitement est effectué sans réactifs chimiques. Les produits finaux sont riches en protéines de qualité et en acides aminés essentiels, huile de soja, lécithine, protection des ingrédients nutritifs, minéraux et vitamines.

Utilisation

Le soja concassé est un produit riche en protéines et en matières grasses ; il est utilisé dans l'industrie de la boulangerie et la confiserie. Il améliore les valeurs nutritionnelles, le goût et la structure du produit fini.

Emballage, durée de conservation et conditions de stockage

En sacs plastique de 25 kg (net) doublés PVC ; sur palettes ; 9 mois après la date de fabrication. À conserver dans un emballage hermétique et protégeant de la lumière dans un endroit frais et sec.

Caractéristiques organoleptiques

Jaune, fine poudre homogénéisée, sucrée et typique de ce genre de produit. Granulométrie min. 85 % moins de 3 mm.

Origine

Pays du Danube



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

MÉTAUX LOURDS

| | |
|---------|----------------|
| Plomb | max. 0,2 mg/kg |
| Cadmium | max. 0,1 mg/kg |
| Arsenic | max. 1 mg/kg |
| Mercuré | max. 0,1 mg/kg |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Bactéries mésophiles aérobies | < 100 000 ufc/g |
| Levures et moisissures | < 1000 ufc/g |
| Entérobactéries | < 100 ufc/g |
| Clostridium perfringens | < 1000 ufc/g |
| Bacillus cereus | < 10 000 ufc/g |
| Salmonelles | Absence dans 25 g |

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| | |
|---------------------------|---------------|
| Teneur en protéines à sec | min. 38 % |
| Degré d'humidité | max. 8 % |
| Lipides | min. 18 % |
| Cendres | max. 5,5 % |
| Fibres | max. 4,5 % |
| Activité uréasique, ApH | max. 0,30 ApH |

Respect de la législation européenne

Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (CE n° 1935/2004) ; règlement concernant les résidus de pesticides (CE n° 396/2005) ; règlement relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (CE n° 2023/2006) ; règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (CE n° 1169/2011).

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

| | |
|---------------|------|
| Alanine | 1,82 |
| Arginine | 3,14 |
| Aspartate | 4,52 |
| Cystéine | 0,25 |
| Glutamine | 6,07 |
| Glycine | 1,55 |
| Histidine | 0,96 |
| Isoleucine | 1,77 |
| Leucine | 3,04 |
| Lysine | 2,47 |
| Méthionine | 0,47 |
| Phénylalanine | 1,95 |
| Proline | 2,09 |
| Serine | 2,13 |
| Thréonine | 1,58 |
| Tryptophane | 0,57 |
| Tyrosine | 1,20 |
| Valine | 1,82 |

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G ET MINÉRAUX

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Valeur énergétique | 1972 kJ / 470 kcal |
| Lipides | 22,2 g |
| - dont acides gras saturés | 4,9 g |
| Glucides | 28 g |
| - dont sucres | 5,9 g |
| Protéines | 39,7 g |
| Sel | 0,2 g |
| Phosphore | 6100 mg/kg |
| Calcium | 3872 mg/kg |
| Sodium | 29,55 mg/kg |
| Fer | 54,16 mg/kg |
| Zinc | 36,08 mg/kg |
| Manganèse | 17,87 mg/kg |
| Cuivre | 11,39 mg/kg |
| Sélénium | < 0,1 mg/kg |
| Cobalt | 0,11 mg/kg |

LIST OF ALLERGEN

| Allergen | with recipe | without recipe |
|--|-------------|----------------|
| Seigle | | x |
| Blé | | x |
| Orge | | x |
| Avoine | | x |
| Épeautre | | x |
| Kamut (Blé de Khorasan) | | x |
| Gluten | | x |
| Crustacés | | x |
| Œuf | | x |
| Poisson | | x |
| Arachides | | x |
| Soja | x | |
| Lait | | x |
| Amandes | | x |
| Noisettes | | x |
| Noix | | x |
| Noix de cajou | | x |
| Noix de pécan | | x |
| Noix du Brésil | | x |
| Pistaches | | x |
| Noix de Macadamia / Noix du Queensland | | x |
| Noix (fruits à coque) | | x |
| Céleri | | x |
| Moutarde | | x |
| Graines de sésame | | x |
| Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l | | x |
| Lupin | | x |
| Mollusques | | x |
| Lactose | | x |
| Cacao | | x |
| Glutamate (E620-E625) | | x |
| Poulet | | x |
| Coriandre | | x |
| Maïs | | x |
| Légumineuses | x | |
| Bœuf | | x |

Porc

x

Carottes

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