

## DATA SPECIFICATIONS

flour

# Sojamehl

Voll Fett geröstetes - 40024



### Produktbeschreibung

Voll Fett geröstetes Sojamehl aus geschälten und NON GMO Sojabohnen. Durch eine spezielle hydrothermale Behandlung wird das Öl extrahiert und anti nahrhafte Soja Faktoren deaktiviert. Hydrothermale Behandlung ohne Verwendung von chemischen Reagenzien. Die Endprodukten sind reich an hochwertigen Proteinen und essentiellen Aminosäuren, Sojaöl, Lecithin, Schutz nahrhafter Zutaten, Mineralien und Vitamine. Fettlöslich.

### Anwendung

Back- und Süßwarenindustrie, proteinreiches Brot für Diabetiker etc...auch als Füllung für Schokolade und Süßwaren.

### Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

25kg (netto) in Säcke mit PVC Innensack; auf Paletten; 9 Monate nach dem Herstellungsdatum; verschlossen und dicht verpackt, kühl und trocken einlagern bei Temperaturen zwischen 5 und 25°C.

### Sensorik

Blassgelb, süßlich, feines homogenisiertes Pulver und arttypisch. Körnung min. 90% weniger als 0.16mm.

### Ursprung

Donauländer



pure soy  
GMO-free

GMO-free soy ingredients  
for all of your products

## PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Proteingehalt i. Tr.	min. 38%
Feuchtigkeit	max. 8%
Fett (Trockenbasis)	min. 18%
Asche (Trockenbasis)	max. 5,5%
Faser	max. 4,5%
Urease activity, ApH	max. 0,30%

## MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Aerobic mesophilic bacteria	< 100000 cfu/g
Hefen und Schimmel	< 1000 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 100 cfu/g
Clostridium perfringens	< 1000 cfu/g
Salmonellen	neg. in 25g
Bacillus cereus	< 10000 cfu/g

## SCHWERMETALLE

Blei	max. 0,2 mg/kg
Cadmium	Max. 0,1 mg/kg
Arsen	max. 1 mg/kg
Quecksilber	Max. 0,1 mg/kg

**Einhaltung der EU-Vorschriften**

Verordnung über Material und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (EG 1935/2004); Verordnung über Rückstände von Pestiziden (EG 396/2005); Verordnung über die Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände (EG 2023/2006); Verordnung über Lebensmittelinformationen für Verbraucher (EG 1169/2011).

### AMINOSÄUREN ZUSAMMENSETZUNG (G/100G PROTEIN)

Alanine	1.82
Arginine	3.14
Aspartate	4.52
Cystine	0.25
Glutamine	6.07
Glycine	1.55
Histidine	0.96
Isoleucine	1.77
Leucine	3.04
Lysine	2.47
Methionine	0.47
Phenylalanine	1.95
Proline	2.09
Serine	2.13
Threonine	1.58
Tryptophan	0.57
Tyrosine	1.20
Valine	1.82

### NÄHRWERTE IN 100G UND MINERALIEN

Brennwert	2.039 kJ / 485 kcal,
Kohlenhydrate	27.9 g
- davon Zucker	6.1 g
Fett	23.9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	3.6 g
Protein	39.8 g
Salz	0.1 g
Phosphor	6.100 mg/kg
Kalzium	3.872 mg/kg
Magnesium	2.602 mg/kg
Eisen	54.16 mg/kg
Zink	36.08 mg/kg
Mangan	17.87 mg/kg
Kupfer	11.39 mg/kg
Selen	
Kobalt	0.11 mg/kg
Natrium	29.55 mg/kg
Kalium	30.001 mg/kg

### ALLERGIENLISTE

Allergen	Rezept mit	Rezept ohne
Roggen		x
Weizen		x
Gerste		x
Hafer		x
Dinkel		x
Kamut		x
Gluten		x
Krebstiere		x
Ei		x
Fische		x
Erdnüsse		x
Soja	x	
Milch		x
Mandeln		x
Haselnüsse		x
Walnüsse		x
Kaschunüsse		x
Pekannüsse		x
Paranüsse		x
Pistazien		x
Makadamianüsse/Queenslandnüsse		x
Nüsse (Schalenfrüchte)		x
Sellerie		x
Senf		x
Sesamsamen		x
Schwefeldioxid und Sulfite (E220-E228) in Konzentration von >10mg/kg bzw. 10ml/l, ausgedrückt als SO		x
Lupinen		x
Weichtiere		x

## ALLERGIENLISTE

Zusätzliche Allergen	Rezept mit	Rezept ohne
Laktose		x
Kakao		x
Glutamat (E620-E625)		x
Huhn		x
Koriander		x
Mais		x
Hülsenfrüchte	x	
Rindfleisch		x
Schweinefleisch		x
Karotten		x

## Geeignet für

Inflammation  
Vegan  
Vegetarier

## Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

## Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

ISO 9001:2000; ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

**Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.**