

DATA SPECIFICATIONS

flour

Sojaschrot

40022



Produktbeschreibung

Das Sojaschrot wird aus geschälten, zerbröckelten und nicht genmanipulierten Sojabohnen (NON GMO) hergestellt. Durch eine spezielle hydrothermale Behandlung wird das Öl extrahiert und Anti-Ernährungsfaktoren deaktiviert, dies erhöht die Nutzung von Proteinen. Die hydrothermale Behandlung wird ohne Verwendung von chemischen Reagenzien durchgeführt. Die Produktion von Endprodukten sind reich an hochwertigen Proteinen und essentiellen Aminosäuren, Sojaöl, Lecithin, Schutz nahrhaften Zutaten, Mineralien und Vitamine löslich in Fetten.

Anwendung

Das Sojaschrot ist ein Produkt mit hohem Protein und Fettgehalt; Wird in der Back- und Süßwarenindustrie verwendet; Dieses Produkt verbessert die Nährwerte des Endproduktes, verbessert den Geschmack und die Struktur.

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

25kg (netto) Plastiksäcken mit PVC Innensack; auf Paletten; 9 Monate nach Herstellungsdatum. Verschlossen und lichtdicht verpackt, kühl und trocken einlagern.

Sensorik

Gelb, süßlich, feines homogenisiertes Pulver und arttypisch. Körnung min. 85% weniger als 3 mm.

Ursprung

Donauländer



pure soy
GMO-free

GMO-free soy ingredients
for all of your products

SCHWERMETALLE

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

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

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

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
Threonin	1,58
Tryptophan	0,57
Tyrosine	1,20
Valine	1,82

NÄHRWERTE IN 100G UND MINERALIEN

Brennwert	1.972 kJ/470 kcal
Fett	22,2g
- davon gesättigte Fettsäuren	4,9g
Kohlenhydrate	28g
- davon Zucker	5,9g
Protein	39,7g
Salz	0,2g
Phosphor	6.100 mg/kg
Kalzium	3.872 mg/kg
Natrium	29,55 mg/kg
Kalium	30.001 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

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.