



Fiche technique

PROTEINES DE SOJA BIOLOGIQUES

Caractéristiques :	Protéines de soja* (sans OGM) <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Origine :	Union européenne
Description du produit :	Le soja jaune est dépelliculé et partiellement dégraissé par pression à froid. Le tourteau de soja est ensuite moulu et extrudé à 140-160°C et trié.
Taille des protéines :	Gros : 85% : entre 10-25mm Fin : 85% : entre 1.2-5mm
Valeurs nutritionnelles pour 100g:	Energie : 1268Kj/304kcal Graisses : 3-7% Protéines : 10-48% Glucides : 25-32% Fibres brutes : 4-5% Cendres : 5-7% Humidité : 3-5%
Valeurs sensorielles :	Couleur : jaune/marron Odeur : typique Goût : typique Texture : croquant
Analyse microbiologique :	Germes totaux : max. 10 ³ Entérobactéries : 10 ⁴ Mycotoxines : <4.0µg/kg Mycotoxines (B1) : <2.0µg/kg Mycotoxines (A) : <5.0µg/kg Salmonelles : abs. dans 25 g
Conservation :	Dans un endroit frais et sec pendant 12 mois
Palettisation :	24 x 12 kg
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net