

**PROTEINES DE SOJA TEXTUREES FINES BIOLOGIQUES 175g**  
**Teneur moyenne en protéines : 43-46%****PRESENTATION****Historique :**

L'histoire du soja commence en Orient, au moins 3 000 ans avant J.C. La première pharmacopée chinoise (III<sup>ème</sup> siècle) mentionne le soja germé. Au sens précis du terme, cette légumineuse est le véritable soja et se nomme - *Glycine max* - le nom populaire étant "Soja Jaune". Il était alors considéré comme un remède et non comme un aliment. Le soja a fait son entrée en Amérique du Nord au XIX<sup>e</sup> siècle et y est cultivé intensivement depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle.

**Description :**

Protéines de soja texturées de couleur crème à brun clair, au goût typique et à la consistance craquante.  
Granulométrie : entre tamis carré de diamètre 5mm et tamis carré de diamètre 10mm

**Ingrédient(s) :** soja jaune biologique (*glycine max*)

**Process de fabrication :** 1. Extrusion (160°C) du tourteau/ 2. Séchage/ 3. Broyage/ 4. Calibrage / 5. Emballage.

**Recettes :** Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :**

Les protéines de soja sont un substitut végétal idéal de la viande.

Réhydrater environ 20 à 25 g de protéines de soja fines par personne avec 7 fois leur volume d'eau. Faire bouillir pendant 10 min. A utiliser en remplacement de la viande hachée ou de la chair à saucisse, pour la confection de sauce bolognaise, tomates farcies, hachis Parmentier, hamburger, bourguignons...

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles**

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100 g</b>
Energie.....	1448,9 kJ / 345,2 kcal
Matières grasses.....	6,8 g
dont acides gras saturés.....	1 g
Glucides.....	10,8 g
dont sucres.....	10,5 g
Fibres alimentaires.....	19,4 g
Protéines.....	43-46 g
Sel.....	0,03 g

Taux de réhydratation = 3 (20g de protéines crues = 60 g de protéines réhydratées)

**CERTIFICATION**

**Codification douanière :** 2304.00.00

**Traçabilité :**

**Origine de la matière première :** France

**Origine de la transformation :** France

**PROTEINES DE SOJA TEXTUREES FINES BIOLOGIQUES 175g**  
**Teneur moyenne en protéines : 43-46%**

**Etiquetage :**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

**Certification biologique de la production, du conditionnement et de la distribution :** ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

**Certification Kasher :** Beth Din de Paris

 La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

**GARANTIES**

**OGM :** Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

**Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités :** Absence

**Allergènes :**

Contient du soja.

Allergène présent sur la ligne de conditionnement et pouvant être un risque de contamination croisée : amandes, gluten, noisettes et sésame.

**Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :**

- \* le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- \* nettoyage complet après chaque produit.
- \* nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

**Critères microbiologiques :**

	<b>Cible</b>
<b>Flore Aérobie Mésophile</b>	< 500 000 germes/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 10 000 germes/g
<b>Levures</b>	< 5 000 germes/g
<b>Moisissures</b>	< 5 000 germes/g
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 25g

**Résidus de Pesticides :**

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines :**

--	--

**PROTEINES DE SOJA TEXTUREES FINES BIOLOGIQUES 175g**  
**Teneur moyenne en protéines : 43-46%**

	<i>Cible µg/kg ou ppb</i>
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

**Métaux lourds :**

	<i>Cible mg/kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,2
Cadmium	< 0,2

**CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
175g/6	Sachet plastique + étiquette	Carton D	PROSFC175	3329487111755	2 mois	14 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton D	240*210*180	0,158	14	8	112	672

Sur palette EUROPE (120\*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.