

PROTEINES DE SOJA TEXTUREES GROSSES 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^{ème} 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^e siècle et y est cultivé intensivement depuis le début du XX^e siècle.

Description :

Protéines de soja texturées de couleur crème à brun clair, au goût typique et à la consistance craquante.
Granulométrie : supérieur au 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

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 grosses par personne avec 5 fois leur volume d'eau. Faire bouillir 15 minutes ou incorporer à votre recette en remplacement de la viande. A utiliser pour préparer des ragoûts (sautés, garnitures (lasagnes, raviolis, pizzas, moussakas...), galettes végétales, sauces...

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

| CRITERES | Moyenne pour 100 g |
|-------------------------------|---------------------------|
| 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 = 68,7g 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 GROSSES BIOLOGIQUES 175g
Teneur moyenne en protéines : 43-46%

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE N° 2092/91.

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 accessible sur le site internet 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 :

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

Résidus de Pesticides :

| | Cible | Seuil détection |
|--------------------------|--------------|------------------------|
| Organo-Chlorés | non détectés | 10 ppb |
| Organo-Phosphorés | non détectés | 10 ppb |
| Pyréthroides | non détectés | 10 ppb |

Mycotoxines :

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

PROTEINES DE SOJA TEXTUREES GROSSES 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 B | PROSGC175 | 3329487101756 | 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 B | 250*215*220 | 0,170 | 14 | 7 | 98 | 588 |

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