

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^{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 : 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

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

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 = 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 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 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.