

PROTEINES DE SOJA TEXTUREES EXTRA FINES BIOLOGIQUES 10kg
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 : inférieure au tamis carré de diamètre 5mm.

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

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

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

Réhydrater pendant 5 minutes 20 à 25g de protéines de soja extra fines par personne avec 3 fois leur volume d'eau (eau frémissante). 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...

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	1355 kJ / 323 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 :

Agriculture : France

PROTEINES DE SOJA TEXTUREES EXTRA FINES BIOLOGIQUES 10kg

Teneur moyenne en protéines : 43-46%

Origine de la transformation : France

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

Le certificat est 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.

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 :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,2

PROTEINES DE SOJA TEXTUREES EXTRA FINES BIOLOGIQUES 10kg
Teneur moyenne en protéines : 43-46%
Cadmium

< 0,2

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
10 kg	Sac plastique	Carton	PROSEFS10	3760275130150	2 mois	12 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 10kg	595*290*395	0,900	4	9	36	36

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

