



Présentation	Définition	Protéine végétale biologique texturée sous forme de flocons, sans additif ni auxiliaire technologique.																			
	Origine	Fabriqué au Danemark, avec des matières premières en provenance d'Europe.																			
	Dénomination légale	Protéine végétale texturée issue de l'agriculture biologique.																			
	Ingrédients	Concentré de protéines de pois issu de l'agriculture biologique (79,8%), Concentré de protéines de féveroles issu de l'agriculture biologique (19%), sel (1,2%).																			
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité																			
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 45%;">Critères d'analyses</th> <th style="width: 25%;">Moyenne/Tolérance</th> <th style="width: 30%;">Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>6-8%</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Aw</td> <td>< 0,6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Teneur en protéines</td> <td>53% (57% sur M.S.)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Coefficient d'hydratation</td> <td>2,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Densité</td> <td>140-175 g/L</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	Humidité	6-8%	NF V03707	Aw	< 0,6		Teneur en protéines	53% (57% sur M.S.)		Coefficient d'hydratation	2,5		Densité	140-175 g/L	
	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes																		
	Humidité	6-8%	NF V03707																		
	Aw	< 0,6																			
	Teneur en protéines	53% (57% sur M.S.)																			
	Coefficient d'hydratation	2,5																			
Densité	140-175 g/L																				
Microbiologie	Valeurs indicatives																				
	Levures et moisissures	<100 UFC/g																			
	E. Coli	< 100 UFC/ g																			
	Salmonelle	non détecté dans 25g																			
Contaminants	Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur																			
	Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur																			
	Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur																			
	OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.																			
	Allergènes	Exempt d'allergènes : gluten < 20ppm (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)																			
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.																			



Valeurs nutritionnelles

Energie	1428 kJ / 339 kcal	Fibres	15g
Matières grasses	4,1g	Protéines	53g
Dont AG saturés	0,9g	Sel	1,2g
Glucides	15g		
Dont sucres	2,9g		

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit sec (données issues du fournisseur)

Caractéristiques organoleptiques

Goût: Neutre, goût doux de pois
Odeur: Odeur douce de pois
Couleur: Jaune clair crémeux, de petites fractions avec une couleur plus foncée peuvent être présentes.

Applications

Protéine de pois texturée idéale pour formuler des aliments végétaux.

Mode d'emploi pour 50g de produit sec :

- 1) Mettre les 50 g de produit dans 800 ml d'eau froide (10°C).
- 2) Attendre 40 min.
- 3) Egoutter et conserver le produit humide sur un égouttoir pendant 2 minutes.



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Soufflet Alimentaire. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Soufflet Alimentaire.

