



## Présentation

<b>Définition</b>	Protéine végétale texturée biologique sous forme de granulés, sans additif ni auxiliaire technologique.
<b>Origine</b>	Fabriqué au Danemark, avec des matières premières en provenance d'Europe.
<b>Dénomination légale</b>	Protéine végétale texturée issue de l'agriculture biologique.
<b>Ingrédients</b>	Concentré de protéine de pois issu de l'agriculture biologique (98.8%), sel(1.2%)
<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

## Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	6-8%	NF V03707
Aw	< 0,6	
Teneur en protéines	51% (54,3% sur M.S.)	
Coefficient d'hydratation	2,5	
Densité	175-225 g/L	

## Microbiologie

Valeurs indicatives		
Levures et moisissures	< 100 UFC/g	
E. Coli	< 100 UFC/ g	
Salmonelle	non détecté dans 25g	

## Contaminants

<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
<b>Allergènes</b>	Exempt d'allergènes : gluten < 20ppm (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.


**Valeurs nutritionnelles**

<b>Energie</b>	1420 kJ / 335 kcal	<b>Fibres</b>	15g
<b>Matières grasses</b>	4,1g	<b>Protéines</b>	51g
<b>Dont AG saturés</b>	0,8g	<b>Sel</b>	1,2g
<b>Glucides</b>	15,5g		
<b>Dont sucres</b>	3,2g		

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.

