

**Allgemeine Beschreibung**

Vollwertiges, teilentfettetes, texturiertes Sojaprotein, hergestellt aus thermisch behandelten, gentechnisch nicht veränderten Bio-Sojabohnen (NON-GVO). Unsere Nachweismethode ist ein qualitativer PCR-Test, mit einem Grenzwert von <0,1%. Die vollständige Rückverfolgbarkeit bis zum Landwirt sowie der NON-GVO Status sind geprüft und bestätigt.

Durch den rein mechanischen Herstellungsprozess ist das Produkt frei von chemischen Zusatzstoffen.

**Anwendungen**

SOJA GESCHNETZELTES FEIN nimmt während dem Kochen und Braten natürliches Aroma auf. Auch nach dem Tiefkühlen und wieder Auftauen bleibt die Struktur und Griffigkeit von SOJA GESCHNETZELTES FEIN unverändert. Es wird aufgrund des hohen Proteingehaltes hauptsächlich als Fleischersatz genutzt.

**Chemische Eigenschaften**

Durchschnittswerte

Energie	345 kcal / 1445 kJ
Rohprotein (i. Trockensubstanz)	mind. 47 %
Fett	max. 8 %
Kohlenhydrate	mind. 25 %
davon Ballaststoffe	mind. 15 %
Feuchtigkeit	5 - 10 %

**Physikalische Eigenschaften**

Feinheit	> 5 mm 50 – 70 %
	> 3 mm 10 – 30 %
	< 3 mm max. 20 %
Farbe	gelblich
Geschmack	neutral

**Bakteriologie**

Gesamtkeimzahl in 1 g	max. 25.000	ASU L 00.00 88
Hefen in 1 g	< 500	ASU L 01.00-37
Schimmel in 1 g	< 500	ASU L 01.00-37
E - Coli in 1 g	negativ	ISO 16649-2
Salmonellen in 25 g	negativ	ASU L 00.00-20

## ALLERGENINFORMATION

Allergene, die im Produkt sind, oder sein können:

	im Produkt enthalten	Kreuz- kontamination
Getreide, die Gluten beinhalten >20 ppm	Nein	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ja	Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein
Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein	Nein

### SOJA AUSTRIA PRO TVP MINCE BIO ist geeignet für

Vegetarier	Ja
Veganer	Ja
Kosher	Ja
Halal	Ja

### Lagerbedingungen und Haltbarkeit

Haltbarkeit ab Erzeugung	12 Monate
Empfohlene Lagertemperatur	10 – 25° Celsius
relative Luftfeuchte	50 - 60 %

### Lebensmittelrechtliche Beurteilung

SOJA GESCHNETZELTES FEIN BIO ist ein Lebensmittel. Nationale Lebensmittelverordnungen sind zu beachten.

Das Produkt ist ein Lebensmittel. Die nationalen Lebensmittelverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 sowie 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig. Das Produkt und die zu seiner Herstellung verwendeten Rohstoffe entsprechen den derzeit gültigen EU-Richtlinien und Höchstmengenverordnungen.

### Verpackung

In mehrfachen Papiersäcken á 15 kg netto, auf Paletten á 405 kg eingeschrumpft.

01.02.2019