

PROTEINES DE SOJA TEXTUREES BIOLOGIQUES
Teneur moyenne 43-49% de protéines

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 : protéines de soja gros : 10-12 mm à 25-30 mm.

Protéines de soja fines : 5 mm à 10-12 mm.

Principe de l'extrusion : sous l'action combinée de la pression et de la température, les protéines d'une farine de soja mélangée à de l'eau et de la vapeur se collent entre elles du fait de leur « élasticité ». L'appareil utilisé est un extrudeur. A sa sortie, au travers d'une filière qui peut avoir une forme variée (ronde, carrée, étoile..), la matière obtenue est expulsée à grande vitesse. Un outil de coupe sectionne la matière sortante dans des dimensions en fonction de la vitesse de sortie et de la vitesse du couteau. Les particules obtenues ont donc une longueur variable mais délimitée.

Ingrédient(s) : Produit obtenu à partir de graines de soja jaune (*glycine max*).

Process de fabrication : 1. Nettoyage / 2. Décorticage / 3. Pression à froid / 4. Cuisson sous vapeur / 5. Pression à chaud / 6. Broyage / 7. Tamisage / 8. Extrusion (160°C) / 9. Calibrage / 10. 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.

T.V.P fin : Réhydrater environ 20 à 25 g de protéines de soja fines par personne avec 2 fois leur volume d'eau. Faire bouillir pendant 10 min au moins. 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, bourgignons...

T.V.P gros : Réhydrater environ 20 à 25 g de protéines de soja grosses par personne avec 5 fois leur volume d'eau. Faire bouillir 10 à 15 minutes ou incorporer à votre recette en remplacement de la viande. A utiliser pour préparer des ragoûts (sautés, garnitures (lasagnes, raviolis, pizzas, moussakas...), galettes végétales, sauces...

PROTEINES DE SOJA TEXTUREES BIOLOGIQUES

Teneur moyenne 43-49% de protéines

Caractéristiques physiques et nutritionnelles : (moyenne pour 100g)

- Humidité Max. 6 %
- Protéines 47 à 49 g
- Lipides 7 à 9 g
- Glucide 11 à 12 g
- Fibre 20 à 22
- Valeur énergétique 380 - 420 Kcal
1 673 - 1713 KJ
- Matières minérales 5.7 à 6.7g

CERTIFICATION

Codification douanière : 2304.00.00

Traçabilité :

Origine de la matière première : France ou Italie

Origine de la transformation : France

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE N° 2092/91.

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet

« Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

Certification biologique de la production : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-Bio-01).

Certification biologique 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



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 » (ingrédient introduit volontairement présent dans la liste des allergènes de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Allergène pouvant être présent sur le site de production et être un risque de contamination croisée : gluten, sésame, soja, moutarde, fruits à coques et lupin.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement en définit en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

PROTEINES DE SOJA TEXTUREES BIOLOGIQUES
Teneur moyenne 43-49% de protéines

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
Cadmium	< 0.1

PROTEINES DE SOJA TEXTUREES BIOLOGIQUES
Teneur moyenne 43-49% de protéines

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
300 kg	Sac polypropylène	Big bag	PROSFB300 PROSGB300	3329487113001 3329487103002	2 mois	15 mois
10 Kg	Sache plastique	Carton	PROSFS10 PROSGS10 PROSEFS10	3329487110109 3329487100100 3329487120108	2 mois	15 mois
175 g/6 conditionné sous atmosphère protectrice	Film transparent	Carton D Carton B	PROSFC175 PROSGC175	3329487111755 3329487101756	2 mois	16 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Big bag	-	-	-	-	-	1	1
Carton 10kg	-	-	-	5	7	35	35
Carton D	250*215*180	0,199	503	14	8	112	672
Carton B	250*215*220	0,21	503	14	7	98	588

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