



# SOJA AUSTRIA SAN DUNKEL

Descrizione <i>Description</i>	Farina di soia integrale, tostata e micronizzata, ottenuta a partire da semi di soia esenti da organismi geneticamente modificati (NON OGM <0,1%). SOJA AUSTRIA SAN DUNKEL è un prodotto con tracciabilità di filiera NON-OGM certificata dal seme di partenza fino al prodotto finito. Soja Austria, offre prodotti naturali e selezionando accuratamente le materie prime, si limitano al minimo le naturali oscillazioni delle stesse.		Micronized soybean flour of high biological value, manufactured from soybeans, which are free from genetically modified micro-organism (NON-GMO). The checking method is a PCR-Test: quantitative <0,1%. We are certified for the traceability from the final product back to the seed as well as for the NON-GMO status. SOJA AUSTRIA offers natural products, which can differ due to variations in crop. These variations will be kept to their minimum by strict selection of raw materials.	
Applicazione <i>Application</i>	I principali impieghi evidenziano un miglioramento nella struttura ed un intensificazione del colore, nel campo dei prodotti da forno e wafer, ripieni per pasticceria, prodotti a base di carne e patè, zuppe e salse, oltre a fungere da emulsionante per legare l'umidità. L'elevato contenuto di tocoferolo e di lecitina, insieme ad un elevato contenuto di acidi grassi insaturi e degli aminoacidi essenziali, ne permettono l'impiego in campo dietetico.		The main applications show improved structure and more intensive colour in baked goods and wafers, fat-fillings in confectionery, meat preparations and patees as well as in soups and sauces. The high natural tocopherol as well as the lecithin together with the high content of unsaturated fatty acids and essential amino acids makes SOJA AUSTRIA SAN interesting for dietetic use.	
Caratteristiche Organolettiche <i>Organoleptic Characteristics</i>	Polvere di colore giallo tenue. Sapore e odore tipico. SOJA AUSTRIA SAN DUNKEL è disperdibile sia in acqua che in grasso. Il suo impiego consente di avere nella formulazione un emulsionante ed un antiossidante naturale senza la necessità di dichiarazione in etichettatura (E...)		Light yellow powder. Typical flavor and taste SOJA AUSTRIA SAN DUNKEL can be dispersed in fat as well as in water and can be used as natural emulsifier without declaration under „E“ number system.	
Composizione <i>Composition</i>	100 %	Soia	Soybeans	
Origine <i>Origin</i>	100 %	UE	Origine materia prima	Raw material origin
	100 %	EU	Paese di produzione	Country of production
Proprietà Chimico-Fisiche <i>Analytical Data</i>	38-40 %	Proteine	Protein	
	18-25 %	Grassi	Fat	
	5-10 %	Umidità	Moisture	
	13 %	Fibre	Fiber	
	16 %	Carboidrati	Carbohydrate	
	85 %	Granulometria (150 µm)	Particle size (150 µm)	
Valori Nutrizionali (per 100 gr di prodotto) <i>Nutritional Values (per 100 gr of product)</i>	434	Kcal	Valore energetico	Energy value
	1812	KJ		
	38.00	g	Proteine	Protein (Nx6,25)
	21.00	g	Grassi	Fat
	3.20	g	Acidi grassi saturi	Saturated FA
	16.00	g	Carboidrati	Carbohydrate
	7.80	g	Zuccheri	Sugar
	16.00	g	Fibre alimentari	Fibres
	< 0.01	g	Sale	Salt
			*Soggetti a variazioni naturali	*Subject to the natural variation
Microbiologia <i>Microbiological</i>	≤ 2x10 <sup>4</sup>	Ufc/g	Carica batterica totale	Total plate count
	≤ 1x10 <sup>2</sup>	Ufc/g	Muffe e Lieviti	Mould & yeast
	Neg.	Ufc/g	E.coli	E.coli
	Neg.	/25g	Salmonella	Salmonella
Confezione <i>Packaging</i>	25	kg	Sacchi multistrato Pallet da kg 750	Multilayer bags 750 kg Pallet
Stoccaggio e conservazione <i>Storage and shelf life</i>	9	Mesi/ months	Conservare nella sua confezione originale ad una temperatura non superiore a 25°C e con umidità relativa <60%, al riparo dalla luce solare diretta	Product to be stored in well ventilated and dry area (below 25°C and U.R. <60%), protected from direct sunlight.

Codice: 90150D	Revisione: 00	Data: 23/12/2014	Pagina: 1 di 2
Redatta da:	RGQ	Approvata da:	AMU

**Etichettatura**  
*Labelling*

Farina di soia

Soy Flour

**Dichiarazione di conformità:**
**Declaration of conformity:**
**Origine**  
*Origin*

Si dichiara che il prodotto:

- o è 100% di origine vegetale
- o non contiene prodotti di origine animale
- o non deriva da prodotti di origine animale

We declare that our product:

- o Is a 100% Vegetal origin product
- o Does not contain any animal product
- o Does not derive from animal product

**Allergeni<sup>1</sup>**  
*Allergen<sup>1</sup>*

Contiene come ingrediente: soia

Può contenere tracce di: glutine

Contain as ingredients: soy

Could contain traces of: gluten

**Cert ID Non-Ogm**  
*Cert ID No-Gmo*

In accordo con il Regolamento CE 1829/2003 e il Regolamento CE 1830/2003 non consiste, non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati, pertanto non è soggetto a nessuna etichettatura OGM. Filiera certificata ≤ 0,1 %

In compliance with Regulation (EC) No 1829/2003 and with Regulation (EC) No 1830/2003 as amended, do not contain, are not made and do not derive from genetically modified organism, not subject to any GMO labeling declaration. Traceability certified ≤ 0,1 %

**Irraggiamento**  
*Ionizing radiation*

In accordo con la direttiva CE No 1999/2 e 1999/3 in merito al Trattamento con radiazioni ionizzanti dei prodotti alimentari, si dichiara che il prodotto non ha subito trattamenti ionizzati.

In compliance with Directive (EC) No 1999/2 and 1999/3 as amended, concerning foods and food ingredients treated with ionizing radiation, the product is not gamma irradiated.

**Nano-materiali**  
*Nanomaterial*

In accordo con il Regolamento CE 1169/2011, relativo alla presenza di nano-materiali ingegnerizzati negli alimenti, si dichiara che il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati.

In compliance with Regulation (EC) No 1169/2011, concerning the presence of "engineered nanomaterials" in food or food ingredients, we declare that all our products are free from engineered nanomaterial

**Materiali a contatto con alimenti**  
*Materials to come in contact with food*

Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, ed idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibili su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Herewith we declare that the primary packaging used are in compliance with the European Union regulation and therefore may be used to contain foodstuffs. On request, available the original certification of conformity.

**Contaminanti**  
*Contaminants*

Si dichiara che il prodotto è in accordo con il Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

The product is in compliance with Regulation (EC) No 1881/2006 as amended, concerning maximum levels for certain contaminants in foodstuff.

**Pesticidi**  
*Pesticides*

Si dichiara che il prodotto è in accordo con il Regolamento CE 396/2005 e successive modifiche, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale

The product is in compliance with Regulation (EC) No 396/2005 as amended, concerning maximum residue levels of pesticides in or on food and feed products.

Note :

<sup>1</sup> Gli allergeni riportati nella presente scheda sono il risultato dell'analisi del rischio effettuata da parte del produttore durante tutte le fasi del processo (raccolta, trasporto, lavorazione, stoccaggio). In caso di produzioni destinate a chi soffre di intolleranze alimentari, Vi chiediamo di contattarci per verificarne la fattibilità della produzione.

Notes :

<sup>1</sup> The allergen on this statement are the result of the risk assessment carried out by the Producer during all the phases of the process (harvest, transport, processing, storage). For all the intolerant disease production, we kindly ask to contact ABS FOOD to verify the feasibility of the production.

Disclaimer :

I dati riportati nella presente scheda sono forniti dal produttore, con la notazione che per l'utilizzo del prodotto nei settori soggetti a regolamentazioni, il cliente è tenuto ad informarsi ed ottenersi alla legislazione in vigore nel proprio paese.

Disclaimer :

All the information on this technical sheet are declared by the Producer. Concerning all the products subject to special Regulation, the Customer has to be informed and to follow the current legislation of his own Country.

Agente esclusivo per l'Italia: ABS Food S.r.l. - via Spagna, 22 - 35010 Peraga di Vigonza (Pd)  
 tel 0498936851 fax 0498936850

Codice: 90150D	Revisione: 00	Data: 23/12/2014	Pagina: 2 di 2
Redatta da:	RGQ	Approvata da:	AMU