



## SOJA AUSTRIA PAN

### Descrizione *Description*

Farina di soia enzimaticamente attiva, ottenuta a partire da semi di soia esenti da organismi geneticamente modificati (NON OGM <0,1%).

SOJA AUSTRIA PAN 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 *Application*

I principali impieghi del SOJA AUSTRIA PAN sono nel campo dei prodotti da forno, come pane bianco e pan carrè, in cui l'enzima lipossigenasi funge da catalizzatore per il beta-carotene, componente naturale della farina. Il prodotto finito diviene così visibilmente schiarito. La ritenzione dell'acqua facilita l'impasto, oltre a donare l'effetto antiossidante.

SOJA AUSTRIA PAN is a natural foodstuff. The main applications show during the dough preparation of white bread and toast bread, where the enzym lipoxigenase catalyses the colourant beta carotene. By this reaction the dough as well as the crumb will appear much lighter. The increased water absorption and the improved preparation of the dough are additional advantages of SOJA AUSTRIA PAN.

### Caratteristiche Organolettiche *Organoleptic Characteristics*

Polvere di colore giallo tenue  
Sapore e odore tipico.

Light yellow powder  
Typical flavor and taste

### Composizione *Composition*

100 %

Soia

Soybeans

### Origine *Origin*

100 %  
100 %

UE  
EU

Origine materia prima  
Paese di produzione

Raw material origin  
Country of production

### Proprietà Chimico-Fisiche *Analytical Data*

37-41 %  
18-23 %  
6-10 %  
1-2 %  
13 %  
13 %  
4 %

Proteine  
Grassi  
Umidità  
Lecitina  
Fibre  
Carboidrati  
Sostanze minerali

Protein  
Fat  
Moisture  
Lecithin  
Fiber  
Carbohydrate  
Minerals

### Valori Nutrizionali (per 100 gr di prodotto) *Nutritional Values (per 100 gr of product)*

445 Kcal  
1862 KJ  
36.50 g  
22.00 g  
3.40 g  
21.60 g  
8.00 g  
7.50 g  
< 0.01 g

Valore energetico  
Proteine  
Grassi  
Acidi grassi saturi  
Carboidrati  
Zuccheri  
Fibre alimentari  
Sale

Energy value  
Protein (Nx6,25)  
Fat  
Saturated FA  
Carbohydrate  
Sugar  
Fibres  
Salt

\*Soggetti a variazioni naturali

\*Subject to the natural variation

### Confezione *Packaging*

25 kg

Sacchi multistrato  
Pallet da kg 750

Multilayer bags  
750 kg Pallet

### Stoccaggio e conservazione *Storage and shelf life*

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: 90450	Revisione: 08	Data: 07/05/2015	Pagina: 1 di 3
Redatta da:	RGQ	Approvata da:	AMU



## SOJA AUSTRIA PAN

### Etichettatura *Labelling*

Farina di soia

Soy Flour

### Dichiarazione di conformità:

### Declaration of conformity:

### Origine *Origin*

Si dichiara che il prodotto:

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

We declare that our product:

- Is a 100% Vegetal origin product
- Does not contain any animal product
- 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  $\leq 0,1\%$

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  $\leq 0,1\%$

### 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 ionizzanti.

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.



## SOJA AUSTRIA PAN

---

### 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: 90450	Revisione: 08	Data: 07/05/2015	Pagina: 3 di 3
Redatta da:	RGQ	Approvata da:	AMU