



Présentation

Définition	Protéine végétale texturée biologique sous forme de granulés, sans additif ni auxiliaire technologique.
Origine	Fabriqué au Danemark, avec des matières premières en provenance d'Europe.
Dénomination légale	Protéine végétale texturée issue de l'agriculture biologique.
Ingrédients	Concentré de protéine de pois issu de l'agriculture biologique (98.8%), sel(1.2%)
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité
Conditionnement	Sac de 1,75Kg Code Article : 31636 / EAN : 303982830026 6
Packaging	1,75 Kg Bag Item Code : 31636 / EAN : 303982830026 6

Palettisation 1,75Kg

Palettisation: 80 X 120 cm				
UVC par couche	Couche par palette	UVC par palette	Poids net palette	Hauteur totale palette
36	6	144	252kgs	175 cm

DUN 14 : 3 303982 830026 7

Palettizing 1,75Kg

Palettizing: 80 X 120 cm				
Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height
36	6	144	252kgs	175 cm

DUN 14 : 3 303982 830026 7

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

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



Valeurs nutritionnelles

Energie	1420 kJ / 335 kcal	Fibres	15g
Matières grasses	4,1g	Protéines	51g
Dont AG saturés	0,8g	Sel	1,2g
Glucides	15,5g		
Dont sucres	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 de rissolage de l'émincé végétal Protéinel : Ces émincés végétaux BIO doivent être rissolés dans l'huile avant d'être hydratés. C'est l'étape indispensable pour réaliser ces recettes.

Vous pouvez ensuite suivre les différentes recettes présentes sur notre site www.vivienpaille-foodservice.com/categories/nos-fiches-recettes/



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 Vivien Paille 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 Vivien Paille. 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 Vivien Paille.