



Innovation through Nature

## Стандарт на продукт

# SUPRO<sup>®</sup> 500E

## Изолированный соевый белок

SUPRO<sup>®</sup> 500E - изолированный соевый белок, получаемый только из растительного сырья (соевых бобов). SUPRO<sup>®</sup> 500E обеспечивает текстуру и стабильность эмульсии в различных мясных системах. Обладая высокой вязкостью и растворимостью, SUPRO<sup>®</sup> 500E быстро гидратируется и образует термостабильные эмульсии в мясопродуктах. SUPRO<sup>®</sup> 500E эмульгирует жир и влагу, способствует образованию плотной текстуры готового продукта.

Этот продукт произведён в соответствии с программой компании «Солэй» «Качество - наша гарантия». Применение этой программы гарантирует стабильность заявленных показателей безопасности и функциональных свойств наших продуктов.

Этот продукт произведён из традиционного сырья с защищённой идентичностью и отвечает требованиям программы «Защита идентичности» компании «Солэй». Основными элементами нашей программы являются: использование соевых бобов, которые получают без использования биотехнологических приёмов; документированная система защиты идентичности на каждой стадии процесса от выращивания семян до получения готового продукта; независимая сертификация третьей стороной соответствия всего процесса процедуре «Защита идентичности» и ограничение возможного присутствия случайных примесей ГМ ДНК на уровне менее 0,9% в соответствии с протоколами компании «Солэй».

### Анализ продукта

Показатель	Спецификация	Аналитический метод
<b>Химический анализ</b>		
Влага	Макс. 6.0%	AOAC 925.10
Белок (на сухую основу)	Мин. 90.0%	AOAC 922.23
Свободный жир (эфирная экстракция)	Макс. 1.0%	AOCS Ba 3-38 Oil
Зола	Макс. 5.0%	AOCS Ba 5-49
pH (5% раствор)	6,9-7,6	AOAC 943.02 (с изменениями)
<b>Физические свойства</b>		
Цвет	Кремовый	Визуальный
Запах	Нейтральный	Органолептический
<b>Микробиологический анализ</b>		
Общая бакобсеменность	Макс. 10,000/г	FDA-BAM 8ое изд.
Сальмонелла (по тесту)	Отрицательно	FDA-BAM 8ое изд.
Колиформы	Макс. 10/г	FDA-BAM 8ое изд.
E.coli (по тесту)	Макс. <3/г	FDA-BAM 8ое изд.
Дрожжи и плесень	Макс. 100/г	FDA-BAM 8ое изд.

### Ингредиенты

Изолированный соевый белок, содержит сульфитную технологическую добавку

### Маркировка

На этикетку мешка вынесена следующая информация

1. Название продукта
2. Ингредиентный состав
3. Название и адрес производителя
4. Вес нетто
5. Идентификационный номер
6. Дата изготовления

## Производство

Этот продукт произведён в соответствии с требованиями GMP (Надлежащая производственная практика) для продуктов питания для людей как указано в законе США для пищи, лекарств и косметики и/или в других соответствующих актах.

Для обеспечения бесперебойного снабжения покупателя данный продукт, соответствующий этому описанию, может быть поставлен с любого завода, принадлежащего компании «Солэй».

## Законодательный статус

США – Соевые белки признаются безопасными в соответствии законом США 21 CFR 170.30 и/или при применении соответствующего процесса производства, как было установлено до 1958 г.

Европейский Союз – Соевый белок разрешён как пищевой ингредиент.

Всемирная Организация Здравоохранения – Соевый белок разрешён как пищевой ингредиент в соответствии со стандартом Кодекса Alimentarius для соевых белковых продуктов (Кодекс Стандарт 175) и для растительных белковых продуктов (Кодекс Стандарт 174).

## Хранение

Срок хранения этого продукта составляет 18 месяцев со дня производства при соблюдении следующих условий хранения:

- Упаковка продукта должна быть не нарушена.
- Продукт хранится на паллетах на расстоянии от пола и не касается стен и потолка.
- Продукт хранится в помещениях без сильных и нежелательных запахов.

Для наилучших результатов рекомендуется хранить продукт при среднегодовой температуре не выше 23°C (73°F).

**В случае, если в течение 10 рабочих дней не поступили какие-либо жалобы на несоответствие продукта данному описанию, считается, что продукт и вышеизложенное описание свойств продукта удовлетворяют требованиям потребителя.**

Версия: 4.0 Принята 05 января 2012 г. взамен всех предыдущих описаний данного продукта.

Solae LLC, North America  
4300 Duncan Avenue  
St. Louis, MO 63110  
USA  
Tel: 1.800.325.7108  
www.solae.com

Solae LLC, Europe  
2, Chemin du Pavillon  
CH-1218 Le Grand-Saconnex  
Geneva, Switzerland  
Tel: +41(0).22.717.64.00  
www.solae.com

Solae c/o DuPont China Holding Co.,  
Ltd. Building 11, 399 Keyuan Road,  
Zhangjiang Hi-Tech Park, Pudong  
New District, Shanghai, China 201203  
Tel: +86-21-3862-2323  
www.solae.com

Solae LLC, Latin America  
Alameda Itapecuru, 506  
06454-080 – Barueri - SP  
Brazil  
Tel: +55(0).11.4166.8709  
www.solae.com

Эта информация соответствует нашим знаниям по этому поводу и не заменяет тестирование продукта для определения его соответствия Вашим специальным целям. Компания «Солэй» не дает никаких гарантий, явных или подразумевающихся, в том числе по возможности продукта быть проданным или его соответствия каким-либо специальным задачам.. Эта информация не является лицензией на или рекомендацией по нарушению каких-либо патентов. Компания «Солэй» не несет ответственности по использованию или за результаты, полученные на основе вышеизложенной информации, и не принимает обвинений в небрежности. Компания «Солэй» не несет ответственности за (а) какие-либо ущербы, включая, включая рекламации, связанные с комбинированием данного продукта с другим(и) продуктом(ами), и (б) специфическими, прямыми, непрямыми или последовавшими ущербами.