

1/5

|                                    |                                       |                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BIOLINTEC                          | Fiche technique                       | BIOSOY-10/30T : Protéines de soja texturées Bio, Extra-tendre<br>Nature, Calibre 10/30<br><br>BIOSOY-10/30T : Organic textured soya protein, Extra-Tender, size 10/30 |
| Ref. : PRO065                      | FT-83                                 |                                                                                                                                                                       |
| Origine matière premières : France |                                       |                                                                                                                                                                       |
| Crée le : 09/02/2023               | Revue le : 02/11/2023<br>Version : 03 |                                                                                                                                                                       |

| PRESENTATION                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Description :                                       | Protéines de soja texturées (PST) destinées à l'alimentation humaine et composées en grande majorité de morceaux de taille comprise entre 10 et 30mm de longueur                                                                                                                                                                                              |                   |  |                                                                                                                                                                                                                      |
| Principe de l'extrusion :                           | Dans un extrudeur, sous l'action combinée de la pression, de la température et de la vapeur d'eau, les protéines naturellement présentes dans le soja "se collent" entre elles du fait de leur élasticité. A la sortie de l'extrudeur, la matière est expulsée à grande vitesse au travers d'une filière, générant des morceaux expansés de longueur variable |                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
| Ingrédients :                                       | 100% tourteau de soja obtenu par trituration de graines de soja jaune issues de l'Agriculture Biologique                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
| Certification Bio :                                 | ECOCERT, FR-BIO-01, conformément aux règlements européens n°889/2008 et n°848/2018                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   | Régimes compatibles :                                                               | <input checked="" type="checkbox"/> Casher <input type="checkbox"/> Halal <input checked="" type="checkbox"/> Végétarien<br><input checked="" type="checkbox"/> Végétalien <input checked="" type="checkbox"/> Végan |
| Propriétés organoleptiques :                        | Couleur : crème, à brun clair - présence éventuelle de morceaux plus foncés<br>Odeur : typique<br>Consistance : solide, craquante                                                                                                                                                                                                                             |                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
| Données nutritionnelles moyennes (g/100g) *         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Méthode d'analyse |                                                                                     | <div>Process</div> <div><div>Trituration des graines (désheuilage partiel mécanique)</div><div>Extrusion du tourteau de soja</div><div>Séchage</div><div>Broyage et calibrage</div><div>Emballage</div></div>        |
| Energie                                             | 1 518kJ / 362 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Calcul            |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
| Lipides                                             | 8,1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | NIR               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                     | dont acides gras saturés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1,3               | MLAR1075 & 1076                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
| Glucides                                            | 13,8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Différence        |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                     | dont sucres totaux                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8,9               | MLAR1086 (chromato ionique)                                                         |                                                                                                                                                                                                                      |
| Protéines                                           | 52                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | NIR               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
| Sel                                                 | 0,03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Calcul            |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
| Fibre                                               | 14,7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | MLAR1034          |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
| Humidité                                            | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | NIR               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
| Matières minérales                                  | 6,01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | NIR               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                     | dont calcium                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0,21              | MLAR1119                                                                            |                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                     | dont potassium                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2,47              | MLAR1119                                                                            |                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                     | dont fer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0,071             | MLAR1119                                                                            |                                                                                                                                                                                                                      |
| * Source : historique analyse laboratoire et/ou NIR |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |

| CONSEILS D'UTILISATION                                                                                                                                     | GARANTIES                                                                                                  |                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Réhydratation instantanée à chaud : imprégner la protéine d'un liquide chaud (eau ou sauce liquide - 120mL pour 50g de protéine sèche). Couvrir 4 minutes. | OGM : < 0,10% (limite de détection 0,01%) - méthode PCR                                                    | <b>Allergènes : Soja, peut contenir des traces de moutarde et de coriandre</b> |
|                                                                                                                                                            | Arômes, enzymes, auxiliaires technologiques, nanomatériaux, colorants, ionisation, radioactivité : Absence | Insectes vivants/morts : Absence, dans les emballages                          |
| Réhydratation à froid : réhydrater la protéine avec de l'eau. Laisser imprégner 15 minutes. Egoutter si besoin.                                            | Corps étrangers (terre, pierre, métaux, ...) : Absence de corps étrangers introduits volontairement        |                                                                                |

| LIMITES REGLEMENTAIRES                           |              |                                     |                   |                                  |               |
|--------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------|
| RESIDUS DE PESTICIDES (seuil de détection 10ppb) | Cible        | CRITERES MICROBIOLOGIQUES (sur PST) | Cibles (germes/g) | METAUX LOURDS (sur graines)      | Cible (mg/kg) |
| Organochlorés                                    | Non détectés | Flore totale aérobie mésophile      | < 500 000         | Plomb                            | ≤ 0,20        |
| Organophosphorés                                 | Non détectés |                                     |                   | Cadmium                          | ≤ 0,20        |
| Pyréthrinoïdes                                   | Non détectés | Coliformes totaux                   | < 10 000          | <b>AUTRES (sur huile vierge)</b> | <b>Cible</b>  |
| Pyréthrine naturelles                            | Non détectés | Entérobactéries                     | < 100             | HAP                              | ≤ 10 µg/kg    |
| Organoazotés                                     | Non détectés | Levures - Moisissures               | < 5 000           | dont benzo(a)pyrène              | ≤ 2 µg/kg     |
| Carbamates                                       | Non détectés | Bacillus cereus                     | < 40              | Dioxines                         | ≤ 0,75pg/g    |
| <b>MYCOTOXINES (sur graines)</b>                 | <b>Cible</b> | Listeria monocytogenes              | Absence dans 25g  | Dioxines + PCB                   | ≤ 1,25pg/g    |
| Aflatoxines B1                                   | ≤ 2 µg/kg    |                                     |                   | PCB                              | ≤ 40 ng/g     |
| Sommes aflatoxines B1, B2, G1 et G2              | ≤ 4 µg/kg    | Bactéries ASR                       | < 100             | <b>AUTRES (sur PST)</b>          | <b>Cible</b>  |
| Ochratoxine A                                    | ≤ 5 µg/kg    | E. coli                             | < 10              | MOAH                             | ≤ 1mg/kg      |
|                                                  |              | Salmonelles                         | Absence dans 25g  |                                  |               |

| DUREE DE VIE & STOCKAGE                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DDM (à la date de conditionnement) :</b>                                                                                                                                                          | 12 mois, dans le respect des conditions de stockage recommandées et sans altération de l'emballage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Conditions d'agrèage à réception :</b>                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ambiance extérieure : pas d'odeurs étrangères, aucune trace d'humidité (sous forme de ruissellement, condensation, auréoles, moisissures) sur les emballages</li> <li>- Intégrité des emballages : pas de trous sur l'emballage extérieur, et présence des scellés identifiés Biolintec assurant leur inviolabilité (valable pour les Big-Bags)</li> <li>- Présence de l'étiquette produit Biolintec</li> <li>- Intégrité des palettes de support</li> <li>- Conformité des quantités et poids avec le bon de livraison</li> </ul> |
| En cas de non-conformité à réception, la nature de la non-conformité doit être précisée avec des réserves sur la lettre de voiture, ainsi que le nombre de colis et la référence du produit concerné |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Conditions de stockage des produits :</b>                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans l'emballage d'origine fermé, scellé ou inviolé, sans contact direct avec le sol</li> <li>- A l'abri de toute source d'humidification et de lumière directe</li> <li>- A une température de 18°C maximum (le produit peut supporter jusqu'à 15 jours une température de 25°C maximum)</li> <li>- A l'écart des nuisibles</li> <li>- A l'écart de produits odorants, et de possibles sources de contamination</li> </ul>                                                                                                        |

| PRECAUTIONS D'UTILISATION                |                                                                                                                                                |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Risques liés aux produits pulvérulents : | La protéine de soja peut présenter un pourcentage de poudre qui la classe au rang des produits pulvérulents                                    |
| Mise en œuvre dans les recettes :        | Une fois réhydratée, la protéine de soja doit être travaillée dans les mêmes conditions d'hygiène et de température que les protéines animales |
| Emballages entamés :                     | Dès lors que l'emballage a été ouvert, les conditions de conservation optimales de la protéine de soja ne sont plus réunies                    |

| CONDITIONNEMENT                                                                                                                                                                           |                      |                         |                     |                                       |                                       |                          |                |                     |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|----------------|---------------------|-------------------------|
| Sur palette (120*80) Europe ou perdue, protégée                                                                                                                                           |                      |                         |                     |                                       |                                       |                          |                |                     |                         |
| Conditionnement                                                                                                                                                                           | Matériau d'emballage | Type de conditionnement | Atmosphère modifiée | Dimensions emballage                  | Références internes BIOLINTEC et GTIN | Nombre de colis par plan | Nombre de plan | Total colis/palette | Total poids net/palette |
| 9kg                                                                                                                                                                                       | PEMD                 | Carton 9kg              | Non                 | Emballage secondaire : L600*I400*H250 | PRO065<br>3760275130877               | 4                        | 7              | 28                  | 252kg                   |
| Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un certificat d'alimentarité, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur |                      |                         |                     |                                       |                                       |                          |                |                     |                         |

| BIOLINTEC                    | Specification                           | <b>BIOSOY-10/30T : Protéines de soja texturées Bio, Extra-tendre</b><br><b>Nature, Calibre 10/30</b><br><br><b>BIOSOY-10/30T : Organic textured soya protein, Extra-Tender, size 10/30</b> |
|------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ref. : PRO065                | FT-83                                   |                                                                                                                                                                                            |
| Raw material origin : France | Updated on : 02/11/2023<br>Version : 03 |                                                                                                                                                                                            |
| Created on : 09/02/2023      |                                         |                                                                                                                                                                                            |

| PRESENTATION                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |                           |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Description :                                        | Textured soy protein (TSP) for human consumption, consisting mainly of pieces between 10 and 30mm in length                                                                                                                                                                                              |       |                           |  |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Extrusion process :                                  | In an extrudeur, under the combined action of pressure, temperature and steam, the proteins naturally present in soybeans "stick" together because of their elasticity. At the exit of the extruder, the material is expelled at high speed through a die, generating expanded pieces of variable length |       |                           |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Ingredients :                                        | 100% soybean meal obtained by crushing yellow soybeans from organic farming                                                                                                                                                                                                                              |       |                           |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Organic certification :                              | ECOCERT, FR-BIO-01, in accordance with the European regulations n°889/2008 and n°848/2018                                                                                                                                                                                                                |       |                           | Compatible diets :                                                                  | <input checked="" type="checkbox"/> Kosher <input type="checkbox"/> Halal <input checked="" type="checkbox"/> Vegetarian <input checked="" type="checkbox"/> Vegan                                                                                         |
| Organoleptic properties :                            | Colour : cream to light brown - possible presence of darker pieces<br>Smell : typical<br>Texture : solid, crunchy                                                                                                                                                                                        |       |                           |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Average nutrition facts (g/100g)*                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       | Analyses method           |                                                                                     | <div><div>Crushing of seeds<br/>(partial mechanical oil removal)</div><div>↓</div><div>Extrusion of soya press cake</div><div>↓</div><div>Drying</div><div>↓</div><div>Grinding and sorting</div><div>↓</div><div>Packaging</div></div> <div>Process</div> |
| Energy                                               | 1 518kJ / 362 kcal                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       | Calculation               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Total fat                                            | 8,1                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       | NIR                       |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                      | Of which saturates                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1,3   | MLAR1075 & 1076           |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Carbohydrate                                         | 13,8                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       | Difference                |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                      | Of which sugars                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 8,9   | MLAR1086 (chromato ionic) |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Proteins                                             | 52                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       | NIR                       |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Salt                                                 | 0,03                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       | Calculation               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Fiber                                                | 14,7                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       | MLAR1034                  |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Moisture                                             | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       | NIR                       |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Mineral matters                                      | 6,01                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       | NIR                       |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                      | Of which calcium                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 0,21  | MLAR1119                  |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                      | Of which potassium                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2,47  | MLAR1119                  |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                      | Of which iron                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0,071 | MLAR1119                  |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| * Source : historical laboratory analysis and/or NIR |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |                           |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |

| INSTRUCTIONS FOR USE                                                                                                                    | GUARANTEES                                                                                      |                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Instant hot rehydration : soak the protein in a hot liquid (water or liquid sauce - 120mL for 50g of dry protein). Cover for 4 minutes. | GMO : < 0,10% (detection limit 0,01%) - PCR method                                              | <b>Allergens : Soya, may contain traces of mustard and coriander</b> |
| Cold rehydration : rehydrate the protein with water, 120mL for 50g of dry protein. Let soak for 15 minutes. Drain if necessary.         | Aromas, enzyme, additives, nanomaterials, colouring agents, ionization, radioactivity : Absence | Insects alive/dead : Absence inside the packaging                    |
|                                                                                                                                         | Foreign matters (soil, stones, metal, ...) : Absence of foreign matters voluntarily introduced  |                                                                      |

| REGULATORY LIMITS                               |               |                                    |                  |                              |                |
|-------------------------------------------------|---------------|------------------------------------|------------------|------------------------------|----------------|
| PESTICIDES RESIDUES (detection threshlod 10ppb) | Target        | MICROBIOLOGICAL CRITERIAS (on TSP) | Target (germs/g) | HEAVY METALS (on seed)       | Target (mg/kg) |
| Organochlorine                                  | Not detected  | Total Flora Aerobic Mesophilic     | < 500 000        | Lead                         | ≤ 0,20         |
| Organophosphates                                | Not detected  |                                    |                  | Cadmium                      | ≤ 0,20         |
| Pyrethroids                                     | Not detected  | Total Coliforms                    | < 10 000         | <b>OTHERS (on crude oil)</b> | <b>Target</b>  |
| Natural Pyrethrins                              | Not detected  | Enterobacteriaceae                 | < 100            | PAH                          | ≤ 10 µg/kg     |
| Organonitrogenous                               | Not detected  | Yeast - Molds                      | < 5 000          | of which benzo(a)pyren       | ≤ 2 µg/kg      |
| Carbamates                                      | Not detected  | Bacillus cereus                    | < 40             | Dioxins                      | ≤ 0,75pg/g     |
| <b>MYCOTOXINS (on seed)</b>                     | <b>Target</b> | Listeria monocytogenes             | Absence in 25g   | Dioxins + PCB                | ≤ 1,25pg/g     |
| Aflatoxins B1                                   | ≤ 2 µg/kg     |                                    |                  | PCB                          | ≤ 40 ng/g      |
| Sum of Aflatoxins B1, B2, G1 and G2             | ≤ 4 µg/kg     | ASR                                | < 100            | <b>OTHER (on TSP)</b>        | <b>Target</b>  |
| Ochratoxin A                                    | ≤ 5 µg/kg     | E. coli                            | < 10             | MOAH                         | ≤ 1mg/kg       |
|                                                 |               | Salmonella                         | Absence in 25g   |                              |                |

## ALLERGENS

**+ = present ; - = absent ; ? = unknow ; \* = possible cross contamination**

|   |                                                                                                      |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - | Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridised strains)        |
| - | Shellfish or shellfish derivatives                                                                   |
| - | Egg or egg derivatives                                                                               |
| - | Fish or fish derivatives                                                                             |
| - | Peanut or peanut derivatives                                                                         |
| + | <b>Soya or soya derivatives</b>                                                                      |
| - | Milk or milk derivatives                                                                             |
| - | Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew/pecan/amazonia nut, pistachio, macadamia nut, queensland nut) |
| - | Celery or celery derivatives                                                                         |
| * | <b>Mustard or mustard derivatives</b>                                                                |
| - | Sesame or sesame derivatives                                                                         |
| - | Sulfite ( > 10 mg/kg or 10mg/L of SO <sub>2</sub> )                                                  |
| - | Lupin or lupin derivatives                                                                           |
| - | Mollusk or mollusk derivatives                                                                       |

## SHELF LIFE AND STORAGE

|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Shelf life (at the date of packaging) :</b>                                                                                                                                                               | 12 months, in the respect of the recommended storage conditions, and in the unaltered packaging                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Conditions of approval on receipt :</b>                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Outer environment : no foreign odours, no traces of moisture (in the form of run-off, condensation, halos, mold) on the packaging</li> <li>- Packaging integrity : no holes on the outer packaging, and presence of Biolintec identified seals ensuring their inviolability (for big-bag)</li> <li>- Presence of Biolintec product label</li> <li>- Integrity of support pallets</li> <li>- Conformity of quantities and weight with the delivery note</li> </ul> |
| In the event of non-conformity on receipt, the nature of the non-conformity must be specified with reservations on the consignment note, together the number of packages and the product reference concerned |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Conditions of storage :</b>                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- In the original packaging closed, sealed or inviolate, without direct contact with the floor</li> <li>- Protected from any source of humidification and direct light source</li> <li>- At a temperature of 18°C maximum (the product can withstand a temperature of 25°C maximum for up to 15 days)</li> <li>- Away from pests</li> <li>- Away from odorous products and possible sources of contamination</li> </ul>                                             |

## SAFETY PRECAUTIONS

|                                                 |                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Risk associated with powdered products :</b> | Soy protein may have a percentage of powder that classified it as a powdered product                                |
| <b>Implementation in recipes :</b>              | Once rehydrated, soy protein must be processed under the same hygienic conditions and temperature as animal protein |
| <b>Started packagings :</b>                     | Once the package has been opened, the optimal storage conditions for soy proteins are not longer met                |

## PACKAGING

**On pallet (120\*80) Europe or lost, protected**

| Packaging | Packaging material | Type of packaging | Modified atmosphere | Packaging dimensions              | Biolintec internal reference and EAN code | Nb packages per layers | Nb of layers | Total packages/pallet | Total weight/pallet |
|-----------|--------------------|-------------------|---------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|
| 9kg       | MDPE               | Carton 9kg        | No                  | Second packaging : L600*I400*H250 | PRO065<br>3760275130877                   | 4                      | 7            | 28                    | 252kg               |

All the packagings that get in direct contact with its products have a food contact certificate, and comply by the EU regulations

PRO065 :



FR-BIO-01  
Agriculture France

**BIOSOY-10/30T : Protéines de soja texturées Bio, Extra-Tendre, calibre 10/30**  
**BIOSOY-10/30T : Organic textured soy proteins, Extra-Tender, size 10/30**

Ingrédient: Soja jaune biologique déshuilé mécaniquement

*Ingrédient: Organic yellow mechanically deoiled soya*

*Peut contenir des traces de moutarde et de coriandre*

*May contain traces of mustard and coriander*

**DDM (best before) :<DDM>**

**Lot (batch):<LOT>**

Carton n°:0000000

A conserver dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière

Store in cool, dry and dark place

| Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100g - Average nutrition facts per 100g : |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Energie (energy)</b>                                                           | <b>1518 kJ / 362 kcal</b> |
| Matières grasses (total fat)                                                      | 8,1g                      |
| dont acides gras saturés (saturates)                                              | 1,3g                      |
| Glucides (carbohydrate)                                                           | 13,7g                     |
| dont sucres (sugars)                                                              | 8,9g                      |
| Fibres alimentaires (fibre)                                                       | 14,7g                     |
| Protéines (protein)                                                               | 52,0g                     |
| Sel (salt)                                                                        | 0,03g                     |

Poids net

Net weight

**9 kg**



3 760275 130877

BIOLINTEC - 378 Route de Manset, ZA Les Barraillous - 47260 Granges sur Lot - FRANCE - +33 (0)5.53.87.03.50 - SIRET: 492 990 809 00021 TVA: FR53 492 990 809