

22 апреля 2013 г.

Всем заинтересованным лицам и организациям

Глубокоуважаемые господа!

От имени компании «Солэй» свидетельствую вам своё почтение и настоящим уведомляю и подтверждаю, что компания «Солэй» вырабатывает соевые белковые продукты, в том числе и поставляемый вашей компании продукт на основе изолированного соевого белка для производства детского питания Supro Plus 1761 IP, из генетически немодифицированных соевых бобов в ходе производственного процесса, определяемого программой «Identity Preservation - IP». В соответствии с этой программой компания «Солэй» изначально является владельцем посевного материала (соевых бобов) и отслеживает процессы выращивания и переработки сырья, начиная от места посева до окончания процесса получения соевых белковых продуктов, волокон и лецитина в товарном виде.

Программа «Identity Preservation» - «Защита идентичности» разработана и используется компанией «Солэй» для защиты генетической однородности материала в течение всего процесса, начиная от высева семян и заканчивая глубокой технологической переработкой сырья. Программа «Защита идентичности» предусматривает аудит и сертификацию всех звеньев производственной цепочки независимым международным агентством SGS на предмет выполнения требований программы и соответствия Директивам ЕС 1829/2003 и 1830/2003.

Применение компанией «Солэй» программы «Защита идентичности» обеспечивает наилучшее управление процессом производства и максимально возможным образом предотвращает смешивание семян сои традиционного происхождения и получаемых из них продуктов, с другими сортами и линиями сои, в первую очередь, генетически модифицированными. Все продукты компании «Солэй», производимые по программе «Защита идентичности», соответствуют Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 299, Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880, Техническому регламенту Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881, и не нуждаются в обязательной дополнительной маркировке, так как выработаны без использования ГМО.

Каждая партия производимого продукта сопровождается сертификатом анализа (качества), в котором указывается, что данный продукт произведен из традиционного нетрансгенного сырья. Каждая упаковка имеет дополнительную зеленую этикетку на английском языке, подтверждающую, что при производстве продукта не использовались генно-инженерные технологии. На каждую партию может быть предоставлен сертификат агентства SGS, также подтверждающий, что данный продукт произведен по программе «Защита идентичности» из неГМ сырья.

С уважением



Г.И.Мендельсон  
Директор по работе с государственными  
и общественными организациями в Европе

**Solanic B.V.**  
P.O. Box 15  
9640 AA Veendam  
AVEBE-weg 1  
9607 PT Foxhol  
The Netherlands

+31 (0) 88 7652642 *T*  
+31 (0) 598 664273 *F*

www.solanic.eu *W*  
info@solanic.eu *E*

## NON-GMO STATEMENT

### GMO at product level

Date of issue (d-m-y): 21-12-2007

With reference to our customer information sheet "Solanic Potato Protein and Genetic Modification" we hereby declare that,

#### **Beverich 303 P**

does not originate from, neither contains genetically modified organisms.



Marco Giuseppin  
R&D Director Solanic

# Product Sheet **Pisane® F9**

Pisane® is a range of pea protein isolates extracted from the yellow pea, a natural and gluten free raw material. Pisane® F9 is suitable for a number of applications such as Bread, Bars, Powder blends and Crisps, and has a low impact on the product's texture.



Tel +32(0) 69 44 66 00  
Fax +32(0) 69 44 66 22

Email  
sales@cosucra.com

visit our website :  
<http://www.cosucra.com>

## Specifications (Analytical methods available on request)

Dry matter (D.M.) 95 +/- 2%

### Composition based on D.M

Proteins (N x 6.25) 90+/- 2%  
Fat (PE extract) max 1.5%  
Carbohydrates max 3.0%  
Ash max 6.0%

### Microbiology

Clostridium perfringens max 10/g  
Enterobacteriaceae max 10/g  
Escherichia coli absent/1g  
Listeria Monocytogenes absent/25g  
Salmonella absent/25g  
Staphylococcus aureus absent/1g  
Thermophilic spores max 10/g  
Total Coliforms max 10/g  
Total Plate Count (mesophilic bacteria) max 10.000/g  
Yeasts and Moulds max 50/g

## Typical Data

### General Characteristics

Aflatoxines B1	< 2 ppb	Heavy metals (Pb, Cd, Hg, As)	max 0.5 ppm
Colour	cream	Ochratoxin A	< 3 ppb
Density (after packing)	0.40 kg/l	pH (10% in water)	~ 6.5
Granulometry	< 200 µm	Taste	neutral

### Nutritional Characteristics: Average amino acids content (g/100 g proteins)

Alanine	4.3	Lysine	7.2
Arginine	8.7	Methionine	1.1
Aspartic acid	11.5	Phenylalanine	5.5
Cystine	1.0	Proline	4.5
Glutamic Acid	16.8	Serine	5.3
Glycine	4.1	Threonine	3.9
Histidine	2.5	Tryptophan	1.0
Isoleucine	4.5	Tyrosine	3.8
Leucine	8.4	Valine	5.0

### Labelling

Pea protein isolate, pea protein, vegetable protein.

### Nutrition Labelling (values expressed per 100g commercial product)

Caloric Value (energy)	356 kcal , 1488 kJ	Fat	1.0 g
Carbohydrates	0 g (2.3 g) (1)	of which saturated	0.2 g
of which sugars	0 g	Protein (N x 6.25)	85.5 g
Dietary Fibre	2.2 g	Sodium	1.1 g

(1) Including dietary fibre with a caloric value of 2kcal/g, conformed to EU directive 2008/100 & subject to local regulations

### Certification

KOSHER & HALAL (on demand) certified ingredient.

Does not contain GMO's or GMO-derived components. Not produced using GMO-based technology (not concerned by EC 1829/2003 and EC 1830/2003).

## SOLUTIONS

### Natural



- Clean label ("pea protein")
- GMO free
- Low Allergenic
- Low in anti-nutritional factors
- High tolerance

### Nutrition & Health



- Balanced amino acid profil
- Not deposited in the body as fat
- Provides satiety
- Rich in valuable amino acids for weight control, sports & medical food

### Technological



- Good emulsifying properties
- Low impact on product texture

**Allergens**

No labelling required according to EC legal requirements for Allergen Labelling 2000/13/EC as amended by Directives 2003/89/EC, 2005/26/EC, 2006/142/EC & 2007/68/EC.

**Safety**

Food grade, suitable for human consumption. Free from any harmful or toxic substances. ISO 22000 : 2005 certified by SGS Systems and Services Certification.

**Shelf-life**

2 years in original sealed bag under dry conditions (max 30°C, max 60% R.H.).

**Packaging**

Multi-layer paper bags (with blue PE liner inside ) 15 kg net on pallet.  
Euro-pallet 630kg net (120X85X175 cm) (LengthxWidthxHeight cm).

**Produced by**

Cosucra Groupe Warcoing S.A., Belgium (Manufacturing site: Provital, Belgium).

- Cream colour

**APPLICATIONS**

- Gluten free foods
- Bread products
- Processed cheese

**PRODUCTS**

Pisane® C9, F9, M9 : pea protein isolate