

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto: Proteína Aislada de Soya

Fórmula Química: ---

No. CAS: ---

Descripción:

El Aislado de Proteína de Soya se obtiene por medio de la tecnología Extraction Dec y Micro Dry-Aw que garantiza la conservación óptima de los nutrientes naturales propios, inocuidad y bajos niveles microbiológicos.

Aporta una de las composiciones con más alta calidad en sus nutrientes naturales que mantienen una correlación única que es indispensable para la nutrición humana en todas sus etapas. Proteína del 90%, así como todos los aminoácidos esenciales.

Especificaciones:

Parámetros	Specs
Color	Beige a Amarillo pálido
pH	6.5 – 7.5
Densidad (g/cc)	0.40
% Fibra	3.0 máx
Extracto Etéreo	1.0 máx
Granulometría (% pasa malla 80)	95
% Humedad	6.00
% Proteína	90.00
% Grasas	0.00
% Cenizas	6.00
Cuenta Std. Total (ucg/g)	< 10,000
Hongos y Levaduras (ucf/g)	250 máx
Salmonella	Negativo
E, Colli (ucf/g)	Negativo

Aplicaciones:

Para uso en preparación de alimentos de consumo humano:

- Panificación
- Cárnicos
- Suplementos en polvo

- Helados
- Pastas
- Galletas
- Bebidas Nutritivas
- Postres

Empaque:

Sacos de papel kraft con 20 o 25 kg de peso neto.

Almacenamiento:

Se almacena en lugares ventilados, limpios, secos y fríos. No se puede almacenar con sustancias tóxicas, nocivas y corrosivas.

Duración:

12 meses a partir de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento anteriores y con el embalaje original intacto.