

# PROTEÍNA TEXTURIZADA DE CHÍCHARO 75% 15-30 MM

La proteína de Chícharo Texturizada con una concentración al 75% está elaborado por 100 % chícharos canadienses 100 % NON-GMO. Tienen excelente estructura de fibra y fuerza de pegajosidad, tiene una gran capacidad retención de agua y aceite. Con respecto a productos cárnicos tiene la ventaja que se incorpora fácilmente generando consistencia y estabilidad en la gelificación/emulsión del producto cárnico

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
 ORIGEN: Natural  
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble  
 PORCIÓN: \*

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES                 |                        | MICROBIÓLOGICAS        |                   |
|-----------------------------|------------------------|------------------------|-------------------|
| SABOR:                      | Característico         | CUENTA TOTAL EN PLACA: | Máx. 30 000 UFC/g |
| OLOR:                       | Característico         | HONGOS:                | Máx. 100 UFC/g    |
| APARIENCIA:                 | Partícula texturizadas | LEVADURAS:             | Máx. 100 UFC/g    |
| COLOR:                      | Amarillo - Café        | E. COLI:               | AUSENTE/g         |
| FISICOQUÍMICAS              |                        |                        |                   |
| HUMEDAD:                    |                        |                        | Máx 14.0 %        |
| CENIZAS:                    |                        |                        | Máx. 8 %          |
| FIBRA DIETÉTICA:            |                        |                        | Máx. 5 %          |
| PROTEÍNA (NX6-25):          |                        |                        | Mín. 75 %         |
| PODER DE ABSORCIÓN EN AGUA: |                        |                        | 300               |
| PH:                         |                        |                        | 6.5 a 8.5         |
| TAMAÑO DE PARTÍCULA:        |                        |                        | 15 a 30 mm        |

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

|  |               |
|--|---------------|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 12 Meses      |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | 25 kg (55 lb) |

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa de 60% HR.

**CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:** NON-GMO

***¡Conocer más!***

*Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.*



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.



3336122510 - 3322673735 | [www.americaalimentos.com](http://www.americaalimentos.com)

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.