



# Proteína Aislada De Soya 90% (G100)

HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / CÓDIGO PR00014 / VERSIÓN 6723

El aislado de proteína de soya G100, es un producto de proteína de soya sin OGM con alta elasticidad de gel, emulsificación y retención de agua. Es ampliamente utilizado en productos cárnicos, rellenos, dumplings ultracongelados, salchichas, jamón y otros productos

ALÉRGENO TIPO: Soya

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo amarillento
SABOR	Sin mal sabor

### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 10 000 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g
E. COLI	Negativo
SALMONELLA	Negativo/ 25 g

### FISICOQUÍMICAS

PROTEÍNA (BASE SECA) -N*6.25	Mín. 90% ±2%
HUMEDAD	Máx. 7%
CENIZAS	Máx. 6%

## Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR

**Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.**

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

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.