

Proteína Aislada de Soya 90% YX2000N

 HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / CÓDIGO **PR00020** / VERSIÓN **22321**

La Proteína Aislada de Soya YX2000N es una proteína de alta calidad, con un contenido proteico de al menos 90%. Emulsiona la grasa y el agua con un rendimiento excelente, forma emulsiones resistentes a altas temperaturas y contribuye a una textura de producto firme al corte gracias a su fuerza de gel estable. Ideal para la aplicación en productos cárnicos, concentrados proteicos, malteadas, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Soya

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 1 g de proteína/kg peso corporal (NOM-051-SCFI-SSA1-2010)

Características

SENSORIALES

COLOR	Amarillo claro
OLOR	Característico
APARIENCIA	Polvo

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA MESÓFILOS AEROBIOS	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E.COLI	Negativo/g

FISICOQUÍMICAS

PROTEÍNA (NX6.25) BASE SECA	Mín. 90 %
GRASA	Máx. 1 %
CENIZAS	Máx. 6 %
HUMEDAD	Máx. 7 %
EMULSIÓN (PROTEÍNA:GRASA:AGUA)	1:5:5
FUERZA DE GEL	Mín. 2000 g/cm ²

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C Máx. y de Humedad 75% HR Máx. aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

★ NON-GMO ★ KOSHER ★ HALAL

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 enfermedad.

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.