

PROTEINA AISLADA DE SOYA (D210)

HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / CÓDIGO **PRO0038** / VERSIÓN **14725**

D210 es la proteína aislada de soya altamente hidrolizada, con baja viscosidad y un sabor muy neutro. Es apta para altos requerimientos nutricionales. CONTIENE DIÓXIDO DE AZUFRE

ALÉRGENO TIPO: Soya

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Amarillento
OLOR	Sin olor

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

PROTEÍNA EN BASE SECA N*6.5	Mín. 90%
HUMEDAD	Máx. 7%
GRASA	Máx. 1%
CENIZAS	Máx. 6%
FIBRAS	Máx. 1%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 meses a partir de la fecha de fabricación
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	20 Kg, bolsa de papel
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.