

Proteína De Arroz 80% Estándar

HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / CÓDIGO **PR00024** / VERSIÓN **16125**

Proteína vegetal obtenida del arroz a través de un proceso enzimático, contiene aminoácidos esenciales para el organismo.

Proteína de sabor dulce, suave y sin resabio. Excelente opción para personas que sufren de alergias o intolerancia al huevo, soya, lácteos y gluten.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

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

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Blanco - Amarillo
SABOR	Arroz blanco
OLOR	Arroz blanco

MICROBIOLÓGICAS

HONGOS	Máx. 100 UFC/g
CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 10 000 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 8%
PROTEÍNA N X 6.25 (BASE SECA)	Mín. 80%
CENIZAS	Máx. 5 %

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	20 kg (44 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 75 % HR.

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

★ 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 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.