

Proteína de Chicharo 80% (MAP80)

HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / CÓDIGO **PRO0012** / VERSIÓN **29019**

La proteína de chicharo 80% (MAP80) es una proteína vegetal que se extrae de la porción proteica del chicharo, proporcionan un alto nivel de nutrición y funcionalidad a sus alimentos debido a la excelente estructura de aminoácidos contenidos, así mismo, como un alto poder gelificante y retención de humedad diseñada especialmente para el área de cárnicos, entre otras.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

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

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo Fino
COLOR	Blanco-Amarillo
OLOR	Característico
SABOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	30 000 UFC/g
MOHOS Y LEVADURAS	50 UFC/g
E.COLI	N.D./g

FISICOQUÍMICAS

PROTEÍNA (BASE SECA) (NX6.25)	Mín. 80 %
HUMEDAD	Máx 10 %
PH	6.5-8.5
GRASA	Máx. 10 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 90 % Pasa malla 100
GLUTEN	Máx. 20 ppm

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	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Con temperatura máxima de 25 °C y Humedad Relativa máxima de 70 %

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.