

Proteína de Chícharo 80 % Orgánica

HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / CÓDIGO **PR00013** / VERSIÓN **26720**

La proteína de chícharo 80% orgánica, es una proteína vegetal extraída de la porción proteica del chícharo, su capacidad de retención de agua es de aproximadamente 3.5 veces su propio peso y su poder emulsificante es de 1-5-5. La proteína de chícharo contiene una gran porción de los aminoácidos llamados BCAA 'S. En la industria alimentaria su uso común es como suplemento alimenticio o como alternativa a proteínas sin gluten, entre otros.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 1 g/Kg de peso corporal [NOM-051-SCFI-SSA1-2010]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo Fino
COLOR	Amarillo
OLOR	Característico
SABOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 30 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 50 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
E.COLI	No detectable/g

FISICOQUÍMICAS

PROTEÍNA (BASE SECA) (NX6.25)	Mín. 80 %
HUMEDAD	Máx. 10 %
GLUTEN	Máx. 20 mg/kg
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 100 % pasa malla 100

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	Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco, evite la exposición a la luz del sol, humedad y el calor excesivo. Humedad Relativa máxima 70 %

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

 USDA ORGANIC

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.