

Proteína de Chícharo 80%

HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / CÓDIGO **PRO0019** / VERSIÓN **13823**

La proteína de chícharo 80% es una proteína vegetal que se extrae de la porción proteica del chícharo, proporcionan un alto nivel de nutrición y funcionalidad a sus alimentos debido a la excelente estructura de aminoácidos contenidos. En la industria de alimentos se utiliza como ingrediente para suplementos alimenticios como alternativa a las proteínas de origen animal, alimentos procesados, cereales, lácteos, cárnicos, entre otros.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

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

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Café Claro
OLOR	Característico
SABOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 30 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E.COLI	No detectable/g

FISICOQUÍMICAS

PROTEÍNA (BASE SECA) (N X 6.25)	Mín. 80%
HUMEDAD	Máx 10%
CENIZAS	Máx. 8 %

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Bolsa de papel Kraft con 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.

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.