

Proteína Texturizada De Chícharo 75% 15-30 mm

HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / CÓDIGO **PRO0008** / VERSIÓN **2221**

La proteína de Chícharo Texturizada con una concentración al 75% está elaborado por 100 % chícharos canadienses 100 % NON-GMO. Tienen excelente estructura de fibra y fuerza de pegajosidad, tiene una gran capacidad retención de agua y aceite. Con respecto a productos cárnicos tiene la ventaja que se incorpora fácilmente generando consistencia y estabilidad en la gelificación/emulsión del producto cárnico

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: *

Características

SENSORIALES

SABOR	Característico
OLOR	Característico
APARIENCIA	Partícula texturizadas
COLOR	Amarillo - Café

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 30 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	AUSENTE/g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx 14.0 %
CENIZAS	Máx. 8 %
FIBRA DIETÉTICA	Máx. 5 %
PROTEÍNA (NX6-25)	Mín. 75 %
PODER DE ABSORCIÓN EN AGUA	300
PH	6.5 a 8.5
TAMAÑO DE PARTÍCULA	15 a 30 mm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 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 60% HR.

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

 NON-GMO

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.