

Proteína Texturizada De Chícharo 75% 40 mm

HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / CÓDIGO PRO0005 / VERSIÓN 22421

Proteína texturizada hecha 100% a base de chícharos amarillos, posee 75% de proteína y absorbe hasta 4 veces su peso en agua. Es un producto no alérgeno, lo que representa una ventaja importante frente a la proteína de soya, además tiene la capacidad de deshebrarse, característica útil para diversas aplicaciones en alimentos.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Trozos secos y esponjosos
COLOR	Amarillo claro a beige

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 30 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

PROTEÍNA	Mín. 75%
HUMEDAD	Máx. 9%
CENIZAS	Máx. 8%
TAMAÑO	Mín. 40 mm
PLOMO	Máx. 1 ppm
ARSÉNICO	Máx. 0.5 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30 °C Máx. y de Humedad 75% HR Máx. aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO , y Fotosensible NO.

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.