



## Soya Crisp 60 % proteína

HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / CÓDIGO PR00030 / VERSIÓN 20021

Soya Crisp 60 % ofrece un excelente aporte nutricional y textura para barras alta en proteína, cereales, snacks, confitería, panificación, etc.

ALÉRGENO TIPO: Soya  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble  
PORCIÓN: 1 g de proteína/kg peso corporal (NOM-051-SCFI-SSA1-2010)

### Características

#### SENSORIALES

APARIENCIA	Partículas Ovaladas
COLOR	Natural
OLOR	Natural

#### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLAZA	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo

#### FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 10 %
GRASA	Máx. 1 %
PROTEÍNA (BASE SECA) (NX6.25)	Mín. 60 %

### Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura Máx. 30 °Cy de Humedad Máx. 75% HR, aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico SI/NO, y Fotosensible SI/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.