Proteínas

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE CHÍCHARO 75% 40 MM

HOJA TÉCNICA
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 TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Trozos secos y esponjosos	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Amarillo claro a beige	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.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

3336122510 - 3322673735 | www.americaalimentos.com

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.

¡Conocer más!

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.

Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** *así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.*

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de C.V. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.