

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE CHÍCHARO 75% 15-30 MM

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PRO0008
VERSIÓN: 22221

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 TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
SABOR:	Característico	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 30 000 UFC/g
OLOR:	Característico	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
APARIENCIA:	Partícula texturizadas	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Amarillo - Café	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: NON-GMO

¡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.



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.