



Proteína Aislada de Soya 90% (YX2000)

DESCRIPCIÓN:

Esta proteína aislada de soya es capaz de formar emulsiones estables al calor con un excelente rendimiento, contribuyendo a la firmeza y textura del producto terminado; posee una capacidad de formación de gel elástico.

Provee textura y estabilidad a una variedad de sistemas cárnicos.

Ideal para aplicaciones líquidas de viscosidad media a alta como concentrados proteicos, malteadas, entre otros.

Alérgeno: Alérgeno/Soya

ORIGEN: Natural

CÓDIGO: PRO0011

VERSIÓN: 28919

ALÉRGENO: si

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLÉPTICAS

Apariencia :	Polvo fino
Olor:	Característico
Color:	Blanco-Amarillo

FISICOQUÍMICAS

pH:	7.0 - 7.5
Humedad :	Máx. 7%
Tamaño de partícula:	Min. 95% pasa malla 100
Proteína N x 6.25 (Base seca):	Mín. 90%



INGREDIENTE: Estrella

MICROBIOLÓGICAS

Cuenta mesofílicos aerobios:	Máx. 10 000 UFC/g
Mohos:	Máx. 100 UFC/g
Levaduras:	Máx. 100 UFC/g
E. Coli:	Negativo/g

DESTACADAS

Dispersable 

Grasa:	Máx. 1%
Cenizas:	Máx. 6%
Fuerza de Gel:	Mín. 2 000 g/mm

PORCIÓN RECOMENDADA: Porción según aplicación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL: 24 meses

***PRESENTACIÓN:** Sacos de 20 y 25 Kg

* La presentación puede variar por lote o fabricante.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco, evite la exposición a la luz del sol, humedad y el calor excesivo. Recomendable a temperaturas inferiores a 25°C y a una humedad relativa de 45%-70%.

***CERTIFICACIONES:**



**CERTIFICADO
HALAL**

**CERTIFICADO
KOSHER**

* Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

BIBLIOTECA TÉCNICA:

- Presentación Técnica PROTÁMERICA
- Información Nutricional PRO0011
- Propiedades fisicoquímicas de las proteínas de soya