

PROTEÍNA AISLADA DE SOYA 90% (YX2000)

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PRO0011
VERSIÓN: 17823

La proteína aislada de soya YX2000, posee un contenido proteico mínimo del 90%, emulsiona la grasa y el agua con un rendimiento excelente, forma emulsiones resistentes a altas temperaturas y contribuye a una textura de producto firme al corte gracias a su fuerza de gel estable. Ideal para la aplicación en productos cárnicos, concentrados proteicos, malteadas, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Soya
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: Porción según aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA :	Polvo fino	CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS:	Máx. 10 000 UFC/g
OLOR:	Característico	MOHOS:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Blanco-Amarillo	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
SABOR:	Característico a soya	COLIFORMES:	Máx. 30 UFC/g
		E. COLI:	Negativo (UFC/100 g)

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD :	Máx. 7%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Min. 95% pasa malla 100
PROTEÍNA N X 6.25 (BASE SECA):	Mín. 90%
GRASA:	Máx. 1%
CENIZAS:	Máx. 6%
FUERZA DE GEL:	Mín. 2 000 g/cm ²
PH:	6.5-7.5
EMULSIÓN:	1:5:5

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 lb)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa de 75 % HR.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: NON-GMO KOSHER HALAL

¡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.