

PROTEÍNA DE CHÍCHARO 80 % ORGÁNICA

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PRO0013
VERSIÓN: 26720

La proteína de chícharo 80% orgánica, es una proteína vegetal extraída de la porción proteica del chícharo, su capacidad de retención de agua es de aproximadamente 3.5 veces su propio peso y su poder emulsificante es de 1-5-5. La proteína de chícharo contiene una gran porción de los aminoácidos llamados BCAA'S. En la industria alimentaria su uso común es como suplemento alimenticio o como alternativa a proteínas sin gluten , entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: 1 g/Kg de peso corporal [NOM-051-SCFI-SSA1-2010]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo Fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 30 000 UFC/g
COLOR:	Amarillo	HONGOS:	Máx. 50 UFC/g
OLOR:	Característico	LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
SABOR:	Característico	E.COLI:	No detectable/g

FISICOQUÍMICAS	
PROTEÍNA (BASE SECA) (NX6.25):	Mín. 80 %
HUMEDAD:	Máx. 10 %
GLUTEN:	Máx. 20 mg/kg
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 100 % pasa malla 100

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 20 kg
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. Humedad Relativa máxima 70 %

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: USDA ORGANIC

¡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.