

PROTEÍNA AISLADA DE SOYA 90% (G100)

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PRO0014
VERSIÓN: 6723

El aislado de proteína de soya G100, es un producto de proteína de soya sin OGM con alta elasticidad de gel, emulsificación y retención de agua. Es ampliamente utilizado en productos cárnicos, rellenos, dumplings ultracongelados, salchichas, jamón y otros productos

ALÉRGENO TIPO: Soya
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo amarillento	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
SABOR:	Sin mal sabor	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
		SALMONELLA:	Negativo/ 25 g
FISICOQUÍMICAS			
PROTEÍNA (BASE SECA) -N*6.25:			Mín. 90% ±2%
HUMEDAD:			Máx. 7%
CENIZAS:			Máx. 6%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	.
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:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

¡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.