

PROTEÍNA AISLADA DE SOYA 90 % INYECCIÓN

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PRO0016
VERSIÓN: 20021

La proteína aislada de soya 90% (YX60002) es un producto de origen vegetal obtenido de la extracción de soya con sabor agradable. Es una proteína dispersable siendo de gran funcionalidad cuando se utiliza en procesos de inyección en carnes y embutidos para la mayor retención de agua y color durante el procesamiento.

ALÉRGENO TIPO: Soya
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: 1 g de proteína/kg peso corporal (NOM-051-SCFI-SSA1-2010)

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL:	Max. 10 000 UFC/g
OLOR:	Característico	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Blanco-Amarillo	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
PROTEÍNA (BASE SECA):			Min 90 %
GRASA:			Máx. 1.0 %
CENIZAS:			Máx. 6.0 %
HUMEDAD:			Máx. 7.0 %
VELOCIDAD DE DISPERSIÓN (1:10):			20 segundos
METABISULFITOS:			Máx. 10 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 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. Recomendable a temperatura máxima de 25°C y Humedad relativas entre 45%-70%

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: NON-GMO



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.

