

# PROTEINA DE CHICHARO 80%

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: PRO0019  
VERSIÓN: 27420

La proteína de chícharo 80% es una proteína vegetal que se extrae de la porción proteica del chícharo, proporcionan un alto nivel de nutrición y funcionalidad a sus alimentos debido a la excelente estructura de aminoácidos contenidos. En la industria de alimentos se utiliza como ingrediente para suplementos alimenticios como alternativa a las proteínas de origen animal, alimentos procesados, cereales, lácteos, cárnicos, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble  
TERMOESTABILIDAD: Sí, <90 °C

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	PROTEÍNA (BASE SECA) (N X 6.25):	Mín. 80%	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 30 000 UFC/g
COLOR:	Café Claro	HUMEDAD:	Máx 10%	HONGOS:	Máx. 50 UFC/g
OLOR:	Característico	CENIZAS:	Máx. 8 %	LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
SABOR:	Característico	PH (SOLUCIÓN AL 10 %):	6-0 a 8.5	E.COLI:	No detectable/g

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Bolsa de papel Kraft con 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.

## 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.

