



## Proteína Aislada de Soya 90 % Alta Emulsión

### DESCRIPCIÓN:

Esta proteína emulsiona la grasa y el agua con un excelente rendimiento, forma emulsiones termoestables contribuyendo a un producto terminado de textura firme, sin aporte de color, ni la necesidad de agregar lecitina. Esta proteína tiene buena facilidad de disolución, es de origen puramente vegetal, sin derivado animal



**INGREDIENTE:** Estrella

**ORIGEN:** Natural

**CÓDIGO:** PRO0020

**VERSIÓN:** 28919

**ALÉRGENO:** si

### CARACTERÍSTICAS:

#### ORGANOLÉPTICAS

Apariencia:	Polvo fino
Color:	Amarillo claro
Olor:	Característico

#### FISICOQUÍMICAS

Proteína (Nx6.25) Base seca:	Mín. 90 %
Grasa:	Máx. 1 %
Cenizas:	Máx. 6 %
Humedad:	Máx. 7 %
Emulsión (Proteína:grasa:agua):	1:5:5
Fuerza de Gel:	Min. 2 000 g/mm
Metabisulfitos:	Máx. 10 ppm

#### MICROBIOLÓGICAS

Cuenta Mesófilos aerobios:	Máx. 10 000 UFC/g
Hongos:	Máx. 100 UFC/g
Levaduras:	Máx. 100 UFC/g
E.coli:	Negativo/g

#### DESTACADAS

Hidrosoluble 

Liposoluble 

Sin olor 

**PORCIÓN RECOMENDADA:** 1 g de proteína/kg peso corporal (NOM-051-SCFI-SSA1-2010)

**VIDA DE ANAQUEL TOTAL:** 24 Meses

**\*PRESENTACIÓN:** Saco de 20 kg

\* La presentación puede variar por lote o fabricante.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Conservar el producto a temperaturas menores de 25 °C, con humedad relativa entre 45-70 %, alejados de áreas con olores fuertes

**\*CERTIFICACIONES:**



\* Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

**BIBLIOTECA TÉCNICA:**