

PROTEÍNA DE ARROZ 80% ESTÁNDAR

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PRO0024
VERSIÓN: 16125

Proteína vegetal obtenida del arroz a través de un proceso enzimático, contiene aminoácidos esenciales para el organismo.

Proteína de sabor dulce, suave y sin resabio. Excelente opción para personas que sufren de alergias o intolerancia al huevo, soya, lácteos y gluten.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 1 g proteína/kg de peso corporal (NOM-051-

SCFI-SSA1-2010)

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA :	Polvo fino	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Blanco - Amarillo	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
SABOR:	Arroz blanco	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Arroz blanco		

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 8%
PROTEÍNA N X 6.25 (BASE SECA):	Mín. 80%
CENIZAS:	Máx. 5 %

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	20 kg (44 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, 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: KOSHER HALAL

¡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.