

# PROTEÍNA DE CACAHUATE 50 %

La proteína de cacahuate 50% es un concentrado de proteína de cacahuate con un mínimo de 47 % de proteína rica en ácido glutámico, ácido aspártico y arginina. Obtenido de la molienda de cacahuates tostados y desgrasado, asegurando un mínimo de 12 % de grasa. En la industria alimentaria se utiliza como ingrediente para suplementos alimenticios, panadería, bebidas, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Cacahuate  
 ORIGEN: Natural  
 GRADO: Alimento

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

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA :	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Café dorado claro	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
SABOR:	Suavemente a cacahuate	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Ligeramente tostado	E. COLI:	Máx. 3 UFC/g
		COLIFORMES TOTALES :	Máx. 100 UFC/g
		SALMONELLA:	Ausente / 375 g

FISICOQUÍMICAS	
PROTEÍNA BASE SECA (N*5.469:	Mín. 47%
HUMEDAD:	Máx. 3.5%
GRASA:	10 - 14%
AFLATOXINAS:	Máx. 15 ppb

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de 25 lb
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

*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.

