

SOYA CRISP 60 % PROTEÍNA

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PRO0030
VERSIÓN: 20021

Soya Crisp 60 % ofrece un excelente aporte nutricional y textura para barras alta en proteína, cereales, snacks, confitería, panificación, etc.

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		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Partículas Ovaladas	CUENTA TOTAL EN PLAZA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Natural	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Natural	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
HUMEDAD:			Máx. 10 %
GRASA:			Máx. 1 %
PROTEÍNA (BASE SECA) (NX6.25):			Mín. 60 %

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura Máx. 30 °Cy de Humedad Máx. 75% HR, aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico SI/NO, y Fotosensible SI/NO.

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.



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.