

PROTEÍNA DE CHÍCHARO 80% (BAJA EN SODIO)

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PRO0034
VERSIÓN: 23820

Proteína aislada de chícharo grado alimenticio fabricada a partir de chícharos canadienses y americanos 100% Non-GMO. Proporciona un alto nivel de nutrición y funcionalidad. Tiene una excelente estructura de aminoácidos.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable
PORCIÓN: No Especificada

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 30 000 UFC/g
OLOR:	Característico	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
SABOR:	Característico	E. COLI:	Negativo UFC/g
		SALMONELLA SPP:	Negativo/375 g
		STAPH AUREUS:	Negativo/25 g
FISICOQUÍMICAS			
PROTEÍNA (BASE SECA):			Mín. 80%
FIBRA DIETÉTICA:			Máx. 5%
GRASA:			Máx. 10%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:			Min. 98% pasa malla 100
SODIO:			Máx. 400 mg/100g
PLOMO:			Máx. 0.5 mg/kg
ARSÉNICO:			Máx. 0.5 mg/kg
HUMEDAD:			Máx. 10%
GLUTEN:			Máx. 20ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco con 20 kg

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% H.R. aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: GMP 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.