

PROTEINA DE CHICHARO 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
TERMOESTABILIDAD: Sí

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	PROTEÍNA (BASE SECA):	Mín. 80%	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 30 000 UFC/g
OLOR:	Característico	FIBRA DIETÉTICA:	Máx. 5%	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
SABOR:	Característico	HUMEDAD:	Máx. 8%	E. COLI:	Negativo UFC/g
		CENIZAS:	Máx. 6%	SALMONELLA SPP:	Negativo/375 g
		GRASA:	Máx. 10%	STAPH AUREUS:	Negativo/25 g
		TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Min. 98% pasa malla 100		
		PH:	6.8 - 7.2		
		SODIO:	Máx. 400 mg/100g		
		PLOMO:	Máx. 0.5 mg/kg		
		ARSÉNICO:	Máx. 0.5 mg/kg		
		GLÚTEN:	Máx. 5 ppm		

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. Este producto es Higroscópico NO , y Fotosensible NO.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: GMP KOSHER HALAL



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.

