

PROTEINA AISLADA DE SOYA (D210)

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PRO0038
VERSIÓN: 14725

D210 es la proteína aislada de soya altamente hidrolizada, con baja viscosidad y un sabor muy neutro. Es apta para altos requerimientos nutricionales.

CONTIENE DIÓXIDO DE AZUFRE

ALÉRGENO TIPO: Soya
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable
PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Amarillento	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
OLOR:	Sin olor	E. COLI:	Negativo
		SALMONELLA:	Negativo/25 g

FISICOQUÍMICAS	
PROTEÍNA EN BASE SECA N°6.5:	Mín. 90%
HUMEDAD:	Máx. 7%
GRASA:	Máx. 1%
CENIZAS:	Máx. 6%
FIBRAS:	Máx. 1%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 meses a partir de la fecha de fabricación
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	20 Kg, bolsa de papel
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar 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:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.



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.

