

CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE SOYA AL 70%

Identificación del Producto

Nombre genérico:

Concentrado de Proteína de Soya

Código del Producto:

CS700

Certificación Kosher



Descripción:

El Concentrado de Proteína de Soya se obtiene por medio de la tecnología Extraction Dec y Micro Dry-Aw que garantiza la conservación óptima de los nutrientes naturales propios, inocuidad y bajos niveles microbiológicos.

Aporta una de las composiciones con más alta calidad en sus nutrientes naturales que mantienen una correlación única que es indispensable para la nutrición humana en todas sus etapas. Proteína del 70%, así como todos los aminoácidos esenciales.

Aplicaciones

Panificación	Cárnicos
Suplemento en Polvo	Snacks
Pastas	Galletas
Bebidas nutritivas	Cereales
Aderezos	Sazonadores
Tortillas	Otros alimentos

Especificaciones

Físicos -Químicos

Color	Beige a amarillo pálido
Sabor	Característico
Olor	Característico
pH	6.5 a 7.5
Densidad (g/cc)	0.45
% Fibra	3.5 máx
Extracto Etéreo	1.5 máx
Granulometría (% pasa malla 80)	95
% Humedad	7.00
% Proteína	70.00
% Grasas	0.50
% Cenizas	8.00

Nota: Valores Estándar, actualmente en análisis estadístico para la fijación de límites.

Microbiológicas

Cuenta Std. Total (ucg/g)	< 10,000
Hongos y Levaduras (ucf/g)	250 máx.
Salmonella	Negativo
E, Colli (ucf/g)	Negativo

CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE SOYA AL 70%

Aminograma

Nutriente por 100 g de proteína	Cantidad
Isoleucina	3.8
Leucina	5.8
Lisina	5.0
Metionina	0.8
Cistina	0.8
Fenilalanina	4.5
Treonina	3.0
Triptofano	1.0
Valina	4.0

Almacenamiento

El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad aparece en la etiqueta.

Empaque

Sacos de papel kraft laminado y valvulado de 3 capas con 25 kg. de peso neto.

Usos

Para uso en preparación de alimentos de consumo humano.

La información presentada en esta publicación en nuestro conocimiento y experiencia, puede ser utilizada con discreción y bajo su riesgo.

No asumimos ninguna responsabilidad con relación a su producto o uso. Se recomienda llevar su debido control y realizar sus pruebas.

PROCESADORA DE INGREDIENTES, S.A. DE C.V.

Calle 2 No. 2725, Col. Ferrocarril C.P. 44440
Guadalajara, Jalisco, México

Tel. + (33) 3812 9550

Fax. + (33) 3811 6420

E-mail: ventas@pisamex.com

Web Page: www.pisamex.com