

**AISLADO DE PROTEÍNA DE  
 SOYA AL 90%**

**Identificación del Producto**

*Nombre genérico:*  
**Aislado de Proteína de Soya**

*Código del Producto:*  
**PS900**

**Certificación Kosher**



**Descripción:**

El Aislado 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 90%, así como todos los aminoácidos esenciales.

**Aplicaciones**

Panificación	Cárnicos
Suplementos en polvo	Helados
Pastas	Galletas
Bebidas Nutritivas	Postres

**Especificaciones**

**Físicos -Químicos**

Color	Beige a amarillo pálido
Sabor	Característico
Olor	Característico
pH	6.5 a 7.5
Densidad (g/cc)	0.40
% Fibra	3.0 máx
Extracto Etéreo	1.0 máx
Granulometría (% pasa malla 80)	95
% Humedad	6.00
% Proteína	90.00
% Grasas	0.00
% Cenizas	6.00

**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

**AISLADO DE PROTEÍNA DE  
SOYA AL 90%**

## Aminograma

Nutriente por 100 g	Cantidad
Isoleucina	4.8
Leucina	7.8
Lisina	6.0
Metionina	1.0
Cistina	1.0
Fenilalanina	5.5
Treonina	3.7
Triptofano	1.3
Valina	4.8

## 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 20 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](mailto:ventas@pisamex.com)

Web Page: [www.pisamex.com](http://www.pisamex.com)