

Ficha Técnica



AISLADO DE PROTEINA DE SOYA AL 90%

Identificación del producto

Nombre genérico:

Aislado de Proteína de Soya

Código de Producto: PS900

Certificación kosher



Descripción

El Aislado de proteína de soya se obtiene por medio de la tecnología Extraction Dec y MicroDry-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
Aderezos	Cereales
Papillas	Snacks
Tortillas	Licuos
Sazonadores	
Tofú y Fórmulas para lactantes	

Especificaciones

Físico-Químicas

Color	Beige a amarillo pálido
Sabor	Característico
Olor	Característico
pH	6.5 a 7.5
Densidad (g/cc)	0.4
% Fibra cruda	3.0 máx.
% Extracto etéreo	1.0 máx.
Granulometría (% pasa M 100)	95
% Humedad	6.0
% Proteína	90.0
% Cenizas	6.0
% Grasa	0.0

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

Microbiológicas

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



