

# Ficha Técnica



## CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE SOYA AL 70%

### Identificación del producto

**Nombre genérico:**

Concentrado de Proteína de Soya

**Código de Producto:** CS700

Certificación kosher



### Descripción

El Concentrado 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 70%, así como, todos los aminoácidos esenciales.

### Aplicaciones

Panificación	Cárnicos
Suplementos en polvo	Snacks
Pastas	Galletas
Bebidas nutritivas	Cereales
Aderezos	Otros Alimentos
Tortillas	
Sazonadores	

### Especificaciones

**Físico-Químicas**

Color	Beige a amarillo pálido
Sabor	Característico
Olor	Característico
pH	6.5 a 7.5
Densidad ( g/cc)	0.45
% Fibra cruda	3.5 máx.
% Extracto etéreo	1.5 máx.
Granulometría (% pasa M 100)	95
% Humedad	7.0
% Proteína	70.0
% Cenizas	8.0
% Grasa	0.5

*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





## CONCENTRADO DE PROTEINA DE SOYA AL 70%

### Empaque

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

### Aminograma

G de aminoácidos 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.

### Usos

Para uso en preparación de alimentos.

---

La información presentada en esta publicación esta basada en nuestro conocimiento y experiencia y puede ser utilizada con discreción y bajo su riesgo. No asumimos ninguna responsabilidad con relación a su producto o su uso. Se recomienda llevar su debido control y realizar sus propias pruebas.

### Hecho en México por:

**PROCESADORA DE INGREDIENTES S.A. de C.V**

Calle 2 No. 2525, Col. Ferrocarril. C.P. 44440

Guadalajara, Jalisco, México

Tel. + (33) 3812 9550

Fax + (33) 3811 6420

E-mail: [arturoduron@pisamex.com](mailto:arturoduron@pisamex.com)

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