

FICHA TÉCNICA

PROTEINA TEXT. DE SOJA F COLOR CAMELO

6075F00KG0015

Descripción:

La PROTEÍNA TEXT. DE SOJA COLOR CAMELO es un extensor proteico utilizado como reemplazo de la carne en productos industrializados.

USO INDUSTRIAL

Dosis de uso orientativas*:

SE APLICA UN MAXIMO DE 2 kg DE TEXTURIZADO CADA 100 kg DE PRODUCTO TERMINADO.

Modo de uso:

Hidratar por cada 1.0 kg de Proteína Text. de Soja Color Caramelo con 2.5 a 3.5 kg de agua. Una vez que no se observa líquido incorporar al mezclado.

Ingredientes:

HARINA DE SOJA, COLORANTE: INS 150

Especificaciones técnicas:

Metodos de analisis disponibles bajo requerimiento:

1. Especificaciones Sensoriales

Característica	Especificación	Unidad
ASPECTO	Granulos color caramelo	

2. Especificaciones Fisico Químicas

Característica	Especificación	Unidad
DENSIDAD APARENTE	Min.: 0,31 - Max.: 0,34	g/cm3
HUMEDAD (105°C)	Min.: 4,00 - Max.: 7,00	%
RETENCION MALLA 4 ASTM	Min.: 4,00 - Max.: 10,00	%
RETENCION MALLA 6 ASTM	Min.: 35,00 - Max.: 55,00	%
WAI	Min.: 37,00 - Max.: 47,00	
PROTEINAS (B.S.)	Min.: 50,00 - Max.: 52,00	%
FIBRA CRUDA (B.S.)	Min.: 3,00 - Max.: 4,00	%

CENIZAS (550 ° C)

Min.: 6,00 - Max.: 6,50

%

3. Especificaciones Microbiológicas

Característica	Especificación	Unidad
AEROBIOS TOTALES	Max.: 20000,00	UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Max.: 100,00	UFC/g
E.COLI	Ausente en 1 g	
SALMONELLA	Ausente en 25 g	
BACILLUS CEREUS	Max.: 10,00	UFC/g

Vida útil y almacenamiento:

24 meses conservado en su envase original, cerrado, almacenado en un lugar fresco, seco y en buenas condiciones de higiene.

Presentación:

Bolsa de papel multipliego con polietileno interno por 15,0 kg netos.

*La información vertida en este folleto es a nuestro juicio veraz. Los datos y aseveraciones presentados solo constituyen una fuente de información. Usos y dosis de aplicación están sujetas a regulaciones legales y sanitarias de cada país. No existen garantías implícitas ni manifiestas, salvo lo que específicamente se indica en los análisis físico-químicos. Producto y especificación; sujetos a cambio sin previo aviso.

Bajo Sistema de Gestión de Calidad
Certificado ISO9001:2015