

Soluprot GF 513

Proteína de Soja Aislada 90%

<p>Descripción: Producida a partir de Soja natural NO GMO. Esta desarrollada para la aplicación en salchichas, salchichas de estilo occidental, jamón, preparaciones a alta o baja temperatura y productos cárnicos, surimi, pescado o albóndigas, etc.</p>	
<p>Característica: Buena gelificación, alto contenido de proteína y buena unión del agua, excelente emulsificación, mejora la relación de rendimiento del producto.</p>	
<p>Propiedades Organolépticas</p>	<p>Amarillo claro o blanco lechoso, sin olor peculiar, sin impurezas visibles a simple vista.</p>
<p>Propiedades Físicas y Químicas</p>	
<p>Proteína (Base seca, N×6.25, %)</p>	<p>≥ 90</p>
<p>Humedad (%)</p>	<p>≤ 7.0</p>
<p>Grasa (%)</p>	<p>≤ 1.0</p>
<p>Cenizas (Base seca, %)</p>	<p>≤ 6.0</p>
<p>Tamaño de partícula (100 malla, %)</p>	<p>≥ 95</p>
<p>Arsénico (ppm)</p>	<p>≤ 0.5</p>
<p>Plomo (ppm)</p>	<p>≤ 1.0</p>
<p>Propiedades Microbiológicas</p>	
<p>Recuento total de placas</p>	<p>≤ 20000cfu/g</p>
<p>Coliformes</p>	<p>≤ 30MPN/100g</p>
<p>Hongos y Levaduras</p>	<p>≤ 100/g</p>
<p>E.coli (UFC/100gr)</p>	<p>Negativo</p>
<p>Salmonella (UFC/gr)</p>	<p>Negativo</p>
<p>Embalaje: En bolsas de Kraft de 20 kg empacados en una planta cerrada libre de bacterias.</p>	
<p>Transporte y almacenamiento: Proteger de la lluvia o la humedad durante el transporte y el almacenamiento. No cargar y/o almacenar junto con productos que emitan fuertes olores. Almacenar en un lugar seco y fresco, alejado de la luz solar. La mejor temperatura de almacenamiento es menos de 25°C.</p>	
<p>Vida Útil: 18 meses en condiciones de almacenamiento adecuadas a partir de la fecha de producción.</p>	
<p>Certificados: ISO9001, ISO22000, IP GMO Free, Kosher, Halal.</p>	