



Fecha 2022

<b>Nombre del Producto</b>	<b>TSP G 51</b>
<b>Descripción</b>	
<p>Es un producto obtenido en el proceso de texturización de las proteínas de soja. Debido a las características del proceso, los productos conservan los nutrientes de la soja intactos. Las propiedades sensoriales del producto se pueden ver afectadas, por cambios en la calidad de la materia prima.</p>	
<b>Perfil Nutricional</b>	
Variedad Proteína (Base Seca, Nx6,25) - Kjeldahl Grasa (Base Seca) - Soxhlet Fibra Cruda Carbohidratos totales Humedad Cenizas (500-550 °C) Actividad Ureásica	GMO Min 46 % Máx. 9 % Máx. 3 % Max. 30 % Máx. 8 % Máx. 6 % <0,1 Uph
<b>Perfil Microbiológico</b>	
PCA Salmonella E Coli Coliformes Staphylococcus aureus Hongos y Levaduras	Máx. 20000 UFC/g Ausencia/25 g Ausencia/g Ausencia/g Ausencia/g Máx. 50 UFC/g
<b>Características Físicas</b>	
Absorción de agua (agua destilada, 20°C) Apariencia Tamaño de partículas	3:1 Granular 1-5 mm
<b>Conservación</b>	
Vida Útil Condiciones de almacenamiento recomendadas Envase	24 meses, bajo condiciones recomendadas Humedad < 60 %, Temperatura 25 °C 20 kg Polipapel con bolsa de polietileno interna.
<b>Aplicaciones</b>	
Extensor cárnico Rebozados, Apanados Rellenos de pastas Barras de Cereal Productos de Confeitería	
<b>Alérgenos/Otros</b>	Soja/Soya

*Los parámetros sensoriales pueden tener variaciones, debido a cambios en las características naturales de la materia prima*