

Especificaciones de Aislado de Proteína de Soya MICRO-SOY 90

Descripción de Producto:

Se obtiene a partir de la eliminación de los elementos no proteicos, grasas y carbohidratos de la harina de soya desgrasada. Sus características organolépticas son; polvo fino homogéneo, color amarillo claro, sabor y olor característico .

Usos comunes: Panificación, suplementos en polvo, pastas, bebidas nutritivas, cárnicos, embutidos, helados, galletas y postres.

	Características	Tolerancia	Método de análisis
Características físicas	Color	Amarillo claro	Visual
	Granulometría M-100 U.S. Std.	90.0 % Min pasa	US. Std.
	Impurezas	Libre	Visual
Características Químicas	Proteína (Base Seca)	90.0% Min	AOCS Bc 2-49
	Humedad	7.0% Max	AOCS 4E-93
	Grasa	1.0% Max	AOCS Ba 3-38
	Fibra	3.0% Max	AOCS Ba 6-84
Funcionalidad	Emulsión (Proteína, agua, aceite)	1:5:5	
	Geles	2000 g/mm Min	
Materia Extraña	Residuos de Metal	Negativo	
	Materiales Ajenos	Negativos	Visual
	Plaga	Negativo	Visual
Características Microbiológicas	Cuenta total de bacterias	20,000 UFG/g Max	AH-013
	Salmonella	Negativo	Método FDA
	E. Coli	Negativo	AH-015
Empaque:	Saco de 20.0 Kg		
Vida de anaquel:	Dos años a partir de la fecha de producción		
Almacenamiento:	Se recomienda almacenar el producto en un lugar seco, protegido de la luz del sol, humedad y libre de plagas		