



PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA GRANO HPF

La **Proteína de Soja Texturizada ValorA** es un extensor o sustituto cárnico producido con harina de soja desgrasada. Proporciona textura, jugosidad y absorción de agua obteniendo una estructura similar a la carne molida. Optimiza el perfil nutricional de las comidas a costos reducidos.

Aplicaciones

Extensor y análogo de carne.

Características fisico-químicas

Apariencia	Grano
Gusto y Sabor	Neutro
Humedad	Máx. 9%
Proteína	Mín. 50% - Máx. 65%
Cenizas	Máx. 6.5%
Materia Grasa	Máx. 2%
Fibra Cruda	Máx. 3,5%
Absorción de Agua	Mín. 3:1
Materiales Extraños	Ausencia

Características microbiológicas

Bacterias aerobias mesófilas	Máx. 20.000 ufc/g
Hongos	Máx. 50 ufc/g
Levaduras	Máx. 50 ufc/g
Coliformes totales	Negativo
E. Coli	Negativo
Microorganismos termófilos totales	Máx. 1.500 ufc/g
Clostridium perfringens	Máx. 100 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	Negativo
Salmonella spp/25g	Ausencia
Bacillus cereus	Máx. 100 ufc/g.

Ingredientes

Color Natural: Harina desgrasada de Soja. Agua.
Color Rosado: Harina desgrasada de Soja. Agua.
INS 127 Eritrosina.

Almacenamiento

- Ambientes con bajo contenido de Humedad y temperaturas adecuadas.
- Higiene de las instalaciones en general.
- Estricto control de plagas.
- Libre de productos químicos que puedan contaminar el envase o producto.
- Manipular con cuidado.

Embalaje

Bolsa de Polipropileno y Polietileno.
Capacidad: 20 Kg.

Conservación y vida útil

Vida útil 24 meses a partir de la fecha de elaboración, en envase original y cerrado.

Código de Producto

058	Natural	8mm
060	Natural	10mm
113	Rosado	8mm

Declaración de alergen

Contiene soja.

Certificaciones

Kosher - Halal

