

Proteína de Arroz 80%

IDENTIFICACIÓN

Producto Proteína de Arroz 80%

DESCRIPCIÓN

La proteína de arroz se caracteriza por ser una alternativa para personas veganas y vegetarianas, así como para intolerantes a la lactosa o al huevo. Es de buena digestibilidad. Suele encontrarse en combinación con otras fuentes de origen vegetal para lograr un aminograma completo.

APLICACIONES

Variado.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Apariencia	Polvo blanco
Identificación	Conforme al estándar
Sabor y Olor	Característicos
Tamaño de partícula (Malla 300)	95 % min
Proteína (Base seca)	80 % min
Humedad	8 % min
Grasas (Base seca)	8 % max
Cenizas (Base seca)	6 % max
Fibra dietética (Base seca)	7 % max
Carbohidratos totales	8 % max
pH	5.5 - 7
Densidad compacta	0.3 - 0.4 g/cm ³
Melamina	0.1 mg/kg max
Ácido cianúrico	0.5 mg/kg max
Ocratoxina A	3 ppb max
Aflatoxina B1	2 ppb max
Aflatoxina B1+B2+G1+G2	4 ppb max
Gluten, alérgeno	20 ppm max
Soja, alérgeno	20 ppm max
GMO [Bt63]	0.01 % max
Plomo	0.3 mg/kg max
Arsénico	0.3 mg/kg max
Cadmio	0.3 mg/kg max
Mercurio	0.05 mg/kg max

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Estándar
Conteo total en placa	5000 CFU/g max

Propiedades	Estándar
Mohos y Levaduras	50 CFU/g max
Coliformes	30 CFU/g max
Salmonela	Negativo
E. Coli	Negativo
Listeria Monocytogenes	Negativo
Staphylococcus Aureus	Negativo/25g

ALÉRGENOS

Nombre Alérgeno	¿Está presente?
Gluten	Sí
Soja	Sí

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y de fuentes de ignición. Se consideran 24 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas, sin embargo, se deberá controlar la calidad antes de usar.

Fecha de revisión: 22/11/2022