

Proteína de Arroz Integral 80%

IDENTIFICACIÓN

Producto Proteína de Arroz Integral 80%

DESCRIPCIÓN

La proteína de arroz integral es una alternativa fantástica a la proteína de suero o de soja. La proteína de arroz integral es baja en grasas e hidratos de carbono, es una excelente fuente de fibra alimentaria y está cargada de los nueve aminoácidos esenciales.

APLICACIONES

Variado.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Apariencia	Polvo amarillo claro
Identificación	Conforme al estándar
Sabor y Olor	Sabor natural, sin olor particular
Tamaño de partícula (Malla 300)	80 % min
Humedad	8 % max
Grasas (Base seca)	8 % max
Cenizas (Base seca)	6 % max
Fibra dietética (Base seca)	7 % max
Carbohidratos totales	8 % max
pH (Solución 10%)	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
Mohos y Levaduras	50 CFU/g max

Propiedades	Estándar
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