

## Proteína de arveja 80%

### IDENTIFICACIÓN

**Producto** Proteína de arveja 80%

### DESCRIPCIÓN

La proteína aislada de arveja es una nueva alternativa de proteína vegetal, libre de alérgenos, lactosa y gluten por lo cual está siendo utilizada como sustituto de otros ingredientes proteicos.

### APLICACIONES

Variado.

### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

| Propiedades                     | Estándar             |
|---------------------------------|----------------------|
| Apariencia                      | Polvo amarillo claro |
| Sabor y Olor                    | Característico       |
| Proteína (Base seca)            | 80 % min             |
| Humedad                         | 10 % max             |
| Cenizas (Base seca)             | 6 % max              |
| Grasa Total                     | 10 % max             |
| pH                              | 6 - 8                |
| Fibra cruda                     | 4 % max              |
| Gluten                          | 5 mg/kg max          |
| Soja, alérgeno                  | 2.5 mg/kg max        |
| Tamaño de partícula (Malla 100) | 98 % min             |
| Glifosato                       | 0.01 ppm max         |
| Plomo                           | 0.5 mg/kg max        |
| Arsénico                        | 0.5 mg/kg max        |
| Cadmio                          | 0.1 mg/kg max        |
| Mercurio                        | 0.1 mg/kg max        |

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

| Propiedades            | Estándar        |
|------------------------|-----------------|
| Conteo total en placa  | 10000 CFU/g max |
| Mohos y Levaduras      | 1000 CFU/g max  |
| Coliformes             | 30 CFU/g max    |
| Salmonela              | Negativo        |
| E. Coli                | Negativo /g     |
| Listeria Monocytogenes | Negativo /25g   |

### ALÉRGENOS

| Nombre Alérgeno | ¿Está presente? |
|-----------------|-----------------|
|-----------------|-----------------|

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