

Proteína de Calabaza 70%

IDENTIFICACIÓN

Producto Proteína de Calabaza 70%

DESCRIPCIÓN

Polvo de proteína de calabaza, de color verdoso a verde pálido, con apariencia homogénea, libre de grumos visibles, de olor característico suave y propio del producto.

APLICACIONES

Apto para la fortificación de alimentos y como base para la formulación de suplementos dietarios.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Apariencia	Polvo verdoso a verde pálido.
Sabor y Olor	Característicos
Tamaño de partícula (Malla 200)	50 % min
Proteína (Base seca)	70 % min
Humedad	8 % max
Grasas (Base seca)	10 % max
Cenizas (Base seca)	7 % max
pH (Solución 10%)	5.5 - 7
Arsénico	0.5 mg/kg max
Cadmio	0.5 mg/kg max
Mercurio	0.2 mg/kg max

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Estándar
Conteo total en placa	10000 CFU/g max
Mohos y Levaduras	100 CFU/g max
Coliformes	10 CFU/g max
Salmonela	Negativo

ALÉRGENOS

Nombre Alérgeno	¿Está presente?
Soya	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: 29/01/2026