

Soypro 500

IDENTIFICACIÓN

Producto	Soypro 500
Sinónimos	Proteína Concentrada de Soya 500
CAS	9010-10-0
EINECS	232-720-8

DESCRIPCIÓN

La proteína de soja es una excelente fuente de proteínas derivada de las habas de soja no GMO, libre de polvo; siendo la alternativa más firme ante otro tipo de productos de origen animal. La soja es un alimento que pertenece a la familia de las leguminosas, y es la que mayor aporte proteico ofrece dentro del reino vegetal.

APLICACIONES

Es un tipo de aditivo utilizado en la fabricación de alimentos debido a su valor nutricional y funcionalidad que son la solubilidad y excelente rendimiento en el agua. Por ejemplo, embutidos, lácteos, alimentos horneados, cereales para el desayuno y en productos cárnicos para aumentar la retención de agua y grasa. etc.

En otras industrias, se usa para emulsionar y dar textura. Entre sus aplicaciones específicas se encuentran adhesivos, asfaltos, resinas, materiales de limpieza, cosméticos, tinta, cueros sintéticos, pinturas, recubrimientos de papel, pesticidas y fungicidas, plásticos, poliésteres y fibras textiles.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Descripción	Polvo fino blanco cremoso
Identificación	Positivo
Olor	Normal e insípido
Sabor	Normal e insípido
Proteína cruda	50 % min
Humedad	7 % max
Contenido de grasa	0.8 % max
Cenizas	6 % max
Tamaño de partícula (Malla 100)	95 % min

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Estándar
Recuento total en placa	30000 CFU/g max
Hongos y levaduras	100 CFU/g max
Coliformes	Negativo/ g
Salmonella	Negativo/ 25 g

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor y la humedad. 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: 03/08/2017