

PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA



DESCRIPCION

La proteína de soja texturizada se elabora con harina de soja ExPress® TSP, producida mediante el proceso mecánico de extrusión de soja descascarada. No se utilizan productos químicos en ninguna etapa del proceso de fabricación. La proteína de soja texturizada puede utilizarse como sustituto de la carne o como extensor de carne.

CARACTERÍSTICAS

Organolépticas

Olor	Característico. Cereal tostado.
Color	Característico. Beige - castaño claro o según requerimiento.
Textura	Quebradiza, crocante.
Sabor	Neutro.

Nutricional

Nutrientes	Valor en %
Proteínas	Min. 46 %
Grasa	Max. 9 %
Fibra cruda	Max. 3 %
Carbohidratos	Max. 30 %
Humedad	Max. 8 %
Cenizas	Max. 6 %
Actividad ureica	<0,1 Uph

Microbiológicas

Recuento bacteriano total	Máx. 20.000/gr
<i>Coliformes fecales (E. Coli)</i>	Negativo en 1 gr
<i>Salmonella sp.</i>	Negativo en 50 gr
<i>Clostridium perfringens</i>	Máx. 100/gr
<i>Staphylococcus sp.</i>	Negativo en 1 gr
Recuento total de hongos y levaduras	Max. 50/gr
Aflatoxinas, máx	Aflatoxinas totales: 4.0 µg/kg Aflatoxina B1: 2.0 µg/kg

Físico - químicas

Pureza	100% grano de soja (Glycine max)		
Absorción de agua	3,2 :1		
Aspecto	Flakes		
	Corte	Rango de tamaño de partícula	Densidad grs/lt
Granulometría	Fino	<1,5 mm	700 - 800
	3 mm	1 - 2,5 mm	350 - 500
	5 mm	2,5 - 5 mm	250 - 350
	7 mm	4,5 - 7 mm	200 - 300
	10 mm	5 - 10 mm	180 - 250
	12 mm	7 - 12 mm	150 - 230

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

Presentación	Bolsa de papel multipliego con polietileno interno por 15 Kg. - 20 Kg
Almacenamiento	El producto debe conservarse en su envase original en lugar fresco, seco y en buenas condiciones de higiene hasta el momento de su uso.
Vida útil	24 meses a partir de la fecha de su elaboración.