

PROTEINA AISLADA DE SOYA 90%

DESCRIPCION GENERAL

La proteína Aislada de soya es la más refinada entre los derivados proteicos de la soya, con más de 90% de proteína. Es una fuente de proteínas de alta digestibilidad y son excelentes para productos alimenticios.

Análisis Químico

Proteína : 89.5 % Min.
 Humedad : 7.00 % Max
 Minerales : 6.00 % Max
 Grasas : 1.0 % Min.

Análisis Microbiológico

Aerobios Mesofilos, viables : < 10000 ufc/g
 Salmonella : Ausencia /25g
 Hongos y Levaduras : < 10 / g

Análisis Sensorial

Apariencia: Polvo homogéneo, libre de grumos

Color : Característico
 Olor : Característico, agradable
 Sabor : Blando

Aplicaciones

La proteína Aislada de Soya se caracteriza por sus propiedades funcionales de solubilidad, gelificación, emulsificación, dispersabilidad, viscosidad y mejoramiento de la estabilidad. Se utiliza en bebidas de soya, suplementos alimenticios, sopas, cremas, papillas, productos fortificantes, productos cárnicos, mezclas alimenticias y productos de panificación.

Packing

Bolsa interna de polietileno laminado de 100 micras completamente sellado y bolsa de papel kraft multilaminada con barrera antihumedad. Peso neto de 20 kg de producto.

Almacenaje y Manipuleo

Almacenar en un ambiente seco y fresco a temperaturas menores a los 25°C y a una humedad relativa menor al 65%. Abierta la bolsa debe tenerse cuidado de sellar el empaque de polietileno para prevenir la captación de humedad. El tiempo de vida útil es mínimo de 12 meses.



Call Center: (51-1)2611548

Teléfonos: (51-1)3710841 / (51-1) 3710104 / (51-1)3581870

Fax : (51-1)3710335

E-mail: ventas@europharma.com.pe ; ventas.institucional@europharma.com.pe; venta.industrial@europharma.com.pe

Web: www.europharma.com.pe