

## 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.

