

# **ALIMENTOS TEXTURIZADOS S.A**

# Especificaciones Técnicas de Producto TEXTURIZADO DE PROTEÍNA DE SOJA

# **DEFINICIÓN GENÉRICA DEL PRODUCTO**

El Texturizado de proteína de soja es un producto de origen vegetal, que se obtiene a partir de harina de soja hi-pro. La materia prima es sometida a un proceso de molienda, extrusión húmeda y secado, con un ajuste final de granulometría y humedad según requerimientos.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Beige - castaño claro.

Olor y Sabor: característico a soja, libre de sabores y olores extraños. Textura y Aspecto: Ligeramente esponjoso, granulado.

# PROPIEDADES FÍSICAS/ QUÍMICAS c/100 gr

PARÁMETRO	UNIDAD	VALOR
Humedad	%	<8
Proteína (b.s.)	%	46 - 50
Cenizas (b.s.)	%	<7
Absorción de agua	-	>2,5
Granulometrías	mm	8 - 5 Grande 3 - 5 Medio < 3 Fino
Cuerpos extraños	unidad	Ausencia

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

NUTRIENTE	UNIDAD	VALOR POR 100 GR
Valor energético	kcal	316
Hidratos de carbono	g	20
Proteínas	g	50
Fibra	g	4
Grasas Totales	g	2
Sodio	mg	40

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	MÉTODO
Recuento en Placa	Ufc/g <10000	P Compact Dry TC 24-48 h a 35C
Recuento de Hongos y Levaduras	Ufc/g 500	P Compact Dry YM 3-7 dias 26C
Recuento Coliformes Totales	Nmp < 20	P Compact Dry EC 24-48h a 35 C
Salmonella	Negativo en 50gr	
Staphyloccoccus Aereus	Negativo en 1 gr	P Compact Dry X-S24h a 35C
Escherichia Coli	Negativo en 50gr	P Compact Dry EC 24-48h a 35 C

#### **USOS Y APLICACIONES**

Reemplazo de la proteína cárnica (extensor): en hamburguesas, rellenos de empanadas, salchichas, embutidos, etc.
Enriquecedor proteico de productos alimenticios y aporte proteico.
Productos cárnicos como extensor: salchichas, embutidos, morta-

Productos carnicos como extensor: salchichas, embutidos, mortadela, jamón, pollo, pescado, hamburguesas, y comida vegetariana. Productos nutricionales como enriquecedor: bebidas energéticas, jugos, mezclas, barritas de cereales, fórmulas instantáneas para rehidratar.

Raciones institucionales y/o gubernamentales.

#### **DECLARACIÓN DE ALERGENOS**

Contiene soja.

Puede contener trazas de gluten.

Contiene Sulfitos.

#### **VIDA ÚTIL**

Doce (12) meses a partir de la fecha de elaboración.

## PRESENTACIÓN DE PACKAGING

Según requerimiento:

- -Bolsas de 250 gr / 400 gr
- -Bolsas de 15/20 kg. S/ granulometría
- -Envase: Tri capa, papel kraft; la primera capa interna es de plástico.



# **ALIMENTOS TEXTURIZADOS S.A**

# Especificaciones Técnicas de Producto TEXTURIZADO DE PROTEÍNA DE SOJA

# **ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN**

Nombre del fabricante: Alimentos Texturizados SA Nombre del producto: Proteina de Soja Texturizada

R.N.E.:08004230

R.N.P.A: 025/08004230/003

Habilitación SENASA Producto: A-3928

Número de lote: ver envase

Fecha de vencimiento: ver envase

Las etiquetas además contendrán los datos que solicite el cliente.

#### **PALLETIZADO**

Pallet Arlog reforzado de 1200 x 1000 mm, sin tratamiento térmico.

Peso aprox.: 20 Kg.

Pallet para exportación de 1000 x 1000 mm, con tratamiento térmico.

Sistema CATEM. Peso aprox.: 20Kg.

Film stretch y etiquetado del palletizado. Mercadería sobre pallet con nylon/slip sheets.

Estiba: en función a los Kg del envase.

# CONDICIONES DE ALMACENAJE (Bolsa cerrada)

Bajo contenido de humedad (50-75 % HR)

Temperatura ambiente

Extrema higiene de las instalaciones

Hermeticidad ante el ingreso de agua y plagas (insectos, roedores, etc) Libre de productos químicos que puedan ocasionar contaminación al producto- envase.

# RECOMENDACIONES PARA ALMACENAMIENTO DE LA MERCADERÍA:

Almacenar el producto a una distancia mayor a 0,5 metros de la pared para disminuir riesgos de contaminación.

Colocar el producto sobre pallets cubiertos con nylon/slip sheets para evitar el contacto directo entre pallets-envase.

Los pallets deben estar limpios y sanos, sin presencia de clavos expuestos y libres de insectos.

### **TRANSPORTE**

Limpio, seco y libre de olor, con ventilación adecuada.

Exentos de proliferación visible de hongos, de insectos y de cualquier material contaminado.

Certificación POES/IE
Certificado KOSHER
Sello Vegano

### **CALIDAD**

Certificacion POES/ BPM ICAB
Certificado KOSHER
Sello Vegano
Senasa
HACCP en proceso de Implementacion
Fabrica habilitada para ejecutar Aduana en planta









