

Proteína de Arroz 55%

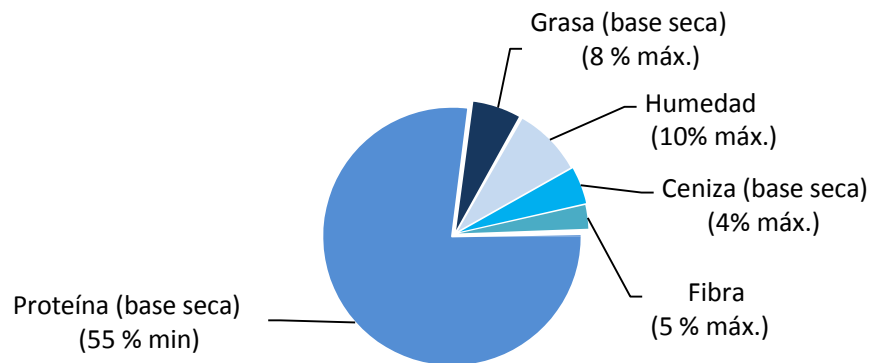
Concentrado de proteína de arroz como fuente de proteína con una excelente digestibilidad.

Características físicas

- Apariencia: polvo
- Olor: característico,
- Color: blanco pálido
- Tamaño de partícula: 95% mínimo a través de malla 40

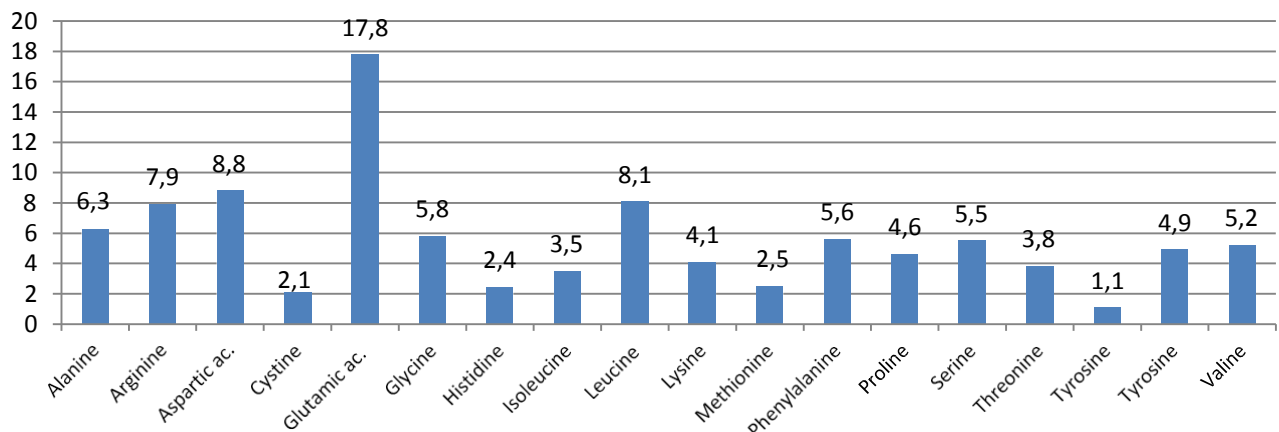
Características analíticas

Composición



Proteínas

Perfil de Amino-ácidos - % of amino-ácidos



- **Minerales**

Análisis químico

Fósforo	0.15 ppm
Potasio	0.12 ppm
Magnesio	0.33 ppm

Sustancias indeseables*

*Conforme a la legislación UE 2002/32/EC y sus enmiendas

Arsénico (As)	< 2.0 ppm
Mercurio (Hg)	< 2.0 ppm
Cadmio (Cd)	< 2.0 ppm
Plomo (Pb)	< 2.0 ppm

Análisis microbiológico

Conteo total microbiano	≤ 50 000 CFU /g
Coliformes totales	< 10 UFC / g
Hongos y levaduras	< 200 UFC /g
E. coli	Negativo

Consideraciones Legales

Material alimenticio de acuerdo a la regulación Europea (EC) n°68/2013.

Nota

Esta información técnica se ha elaborado como apoyo a los técnicos enfocados en esta área. La información aquí mencionada es fidedigna, como valor indicativo. La garantía real es la mencionada en los contratos.

GABSA

GRUPO DE ASESORES EN BIOTECNOLOGÍA

Prolongación Calle 18 No. 218 Col. San Pedro de los Pinos Del. Álvaro Obregón,
México CDMX. Tel. (55) 3095 8888

www.gabiotec.com

Rev. 10/18