

Concentrado Proteico de Chícharo

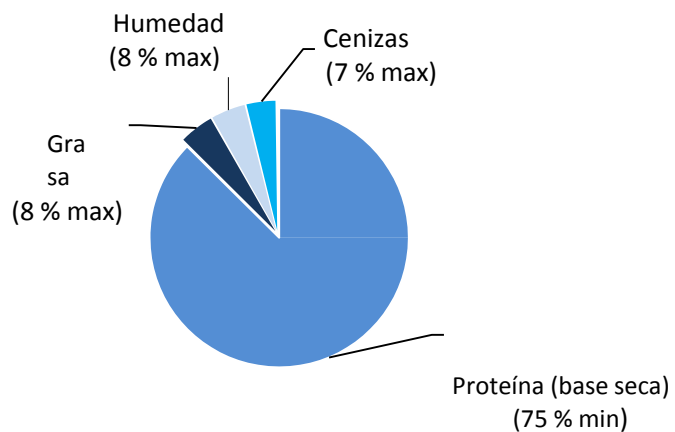
El concentrado proteico de chícharo se obtiene a partir de la leguminosa *Pisum sativum L.* a través de la separación de la fracción proteica de la fracción de fibra y de almidón del grano. Es una fuente proteica natural, saludable e hipoalergénica, con una alta digestibilidad y palatabilidad.

Características Físicas

- Apariencia: Polvo
- Color: Amarillo claro o blanco cremoso
- Densidad a granel: 0.28 g/ml min
- Densidad compactada: 0.38 g/ml min

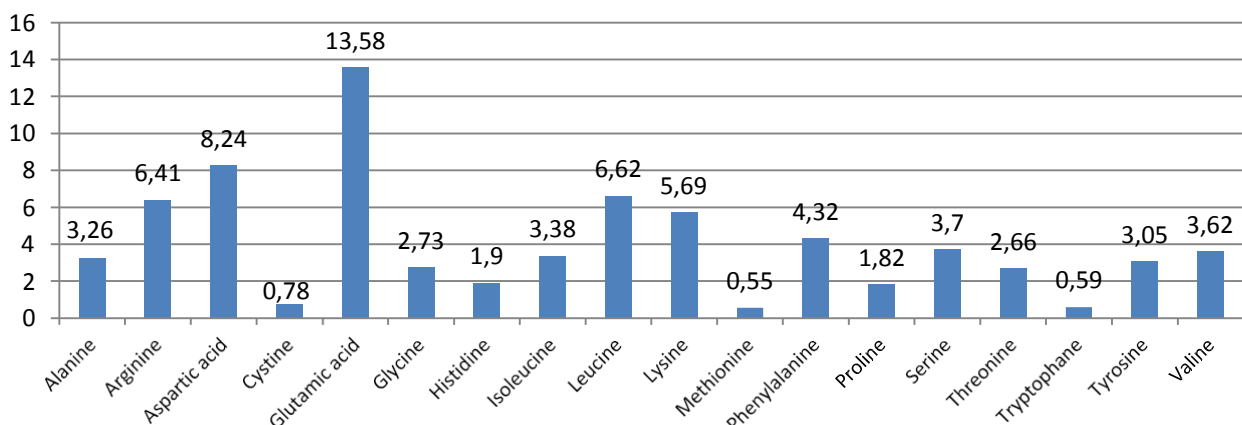
Características Analíticas

Composición



Proteínas

Perfil de Amino-acidos - % de producto



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

Arsénico (As)	< 0.1 ppm
Mercurio (Hg)	< 0.1 ppm
Cadmio (Cd)	< 1.0 ppm
Plomo (Pb)	< 3.0 ppm

Análisis Bacteriológico

Conteo Total	< 10 000 UFC / g
Hongos y Levaduras	< 1 000 UFC / g
<i>S. Aureus</i>	Negativo
E.coli	< 10 UFC /g
Salmonela	Negativo / 25 g

Empaque

Sacos de papel de 20 kg

Almacenamiento / Vida de Anaquel

Almacenar en un lugar seco y ventilado
Vida de Anaquel: 24 meses en sacos cerrados

Consideraciones Legales

Ingrediente alimenticio de acuerdo a la legislación europea (EU) 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