

## Estril 65

### Concentrado de proteína de soya

Validez. 10/2018 a 10/2020

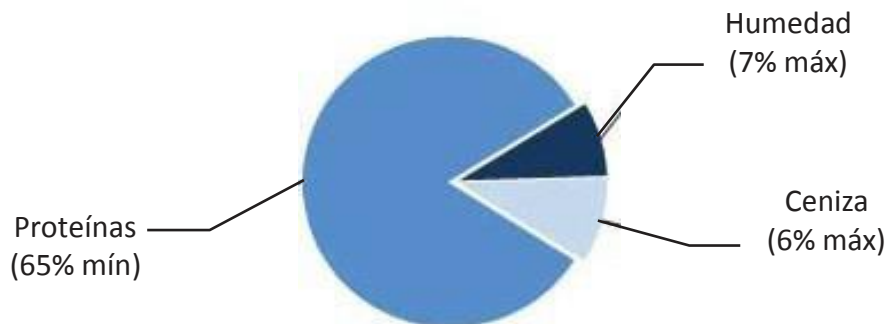
Estril 65 se obtiene por ultrafiltración de soya hidrolizada. A pesar de su ligero sabor ácido, es un ingrediente de elección por su alta digestibilidad y palatabilidad. De hecho, debido a la hidrólisis, los factores anti nutricionales tienen una considerable disminución y el producto final obtenido es rico en péptidos y en aminoácidos libres.

#### Características físicas

- Apariencia: Polvo
- Olor: Característico
- Color: Café claro
- Tamaño de partícula: 95% a través de malla 80
- Solubilidad: Mínimo 70%
- pH : 6.5 - 7.5

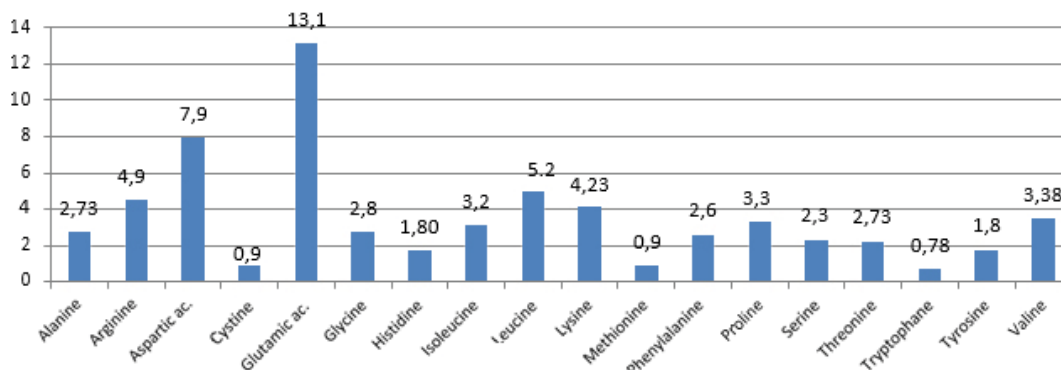
#### Características analíticas

#### Composición



#### • Proteínas

#### Perfil de aminoácidos - % de producto



**Distribución de peso molecular (% of péptidos)**

< 3000 Da	75.0 %
< 4000 Da	85.0 %

**Sustancias indeseables\***

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

Arsénico(As)	< 2.0 ppm
Mercurio(Hg)	< 0.1 ppm
Cadmio(Cd)	< 1.0 ppm
Plomo(Pb)	<10.0 ppm

**Análisis Microbiológicos**

Conteo total bacteriano	≤ 30 000 CFU /g
Coliformes	< 40 CFU / 100 g

**Empaque**

Sacos de papel de 25 kg

**Almacenamiento / Vida de Anaquel**

Almacenar en un lugar seco.  
Vida anaquel: 2 años

**Consideraciones legales**

Ingrediente alimenticio de acuerdo a la legislación 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](http://www.gabiotec.com)

Rev. 10/18