



Gluten Vital de Trigo

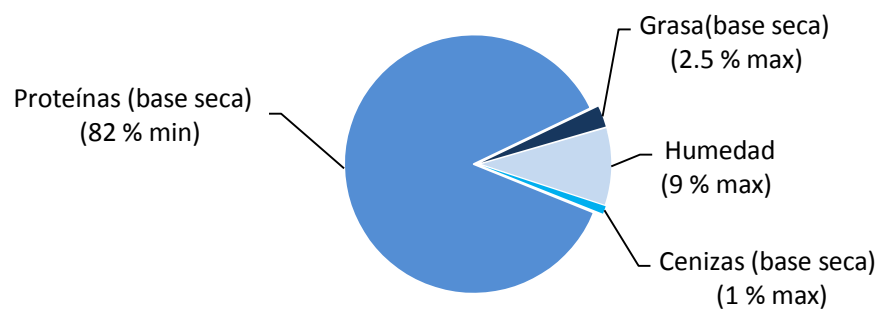
Proteína de Trigo soluble en agua, para uso en la industria alimentaria.

Características Físicas

- Apariencia: Polvo
- Olor: Característico a trigo
- Color: Amarillento
- Tamaño de Partícula: 95 % a través de malla 80

Características Analíticas

Composición

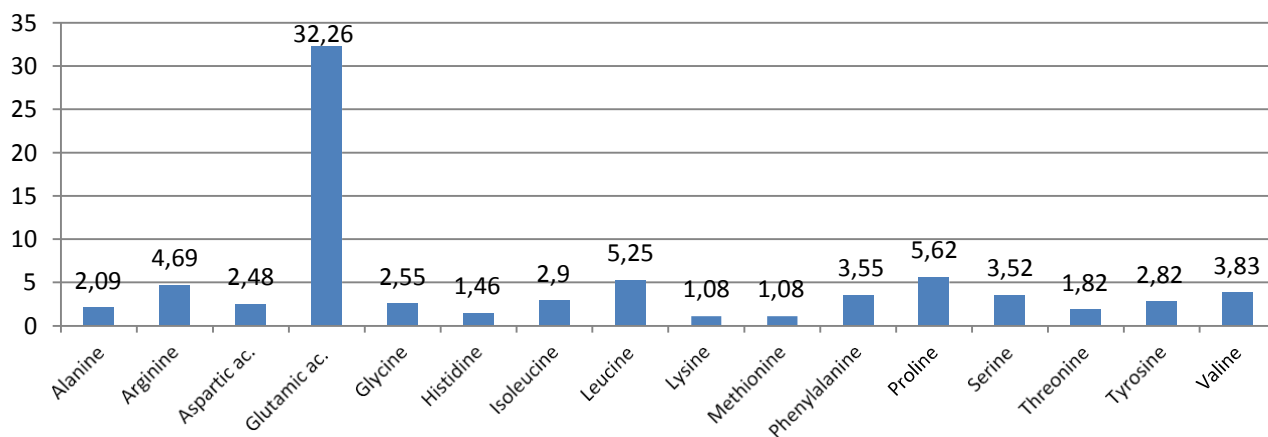


Análisis Químicos

Absorción agua	> 150 %
----------------	---------

▪ **Proteínas**

Perfil de Amino-ácidos - % de producto



Sustancias indeseables Conforme a la 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

Valores Nutricionales

Energía Bruta	
• Camarones	2842kcal/kg
Energía Metabolizable aparente	
• Aves	4029kcal/kg
Energía Metabolizable	
• Cerdos	4538kcal/kg
• Aves	4290kcal/kg

Empaque

sacos de 25kg

Almacenamiento / Vida de Anaquel

Almacenar en lugar seco y fresco
Vida de anaquel: 2 años

Consideraciones Legales

Material de uso alimenticio de acuerdo 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