



CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE SOYA

FUNCIONALIDAD

Emulsionante, aporte nutricional, rendimiento.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Es un concentrado de proteína de soya funcional, tiene una emulsión de grasa superior y retiene 5 veces su peso en agua.

Mantiene la humedad en una formulación rica en grasas.

Se utilizan ampliamente en:

Embutidos

Carnes preparadas

Análogos. vegetarianos.

Proporcionan a los procesadores de carne un sistema de unión estable entre carne, grasa y agua. El uso de la proteína de soya representa un ahorro económico en la elaboración de estos productos cárnicos.

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
FSSC22000.

★ FUENTE DE ORIGEN

Se deriva de productos naturales no transgénicos de alta calidad, desgrasados y de soya descascarada

Alérgeno

No transgénico

Libre de Melamina

★ DOSIS

2.0% de acuerdo a la NOM-158-SCFI-2003, Jamón-Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba.

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

1 año / 1.5 años

★ PRESENTACIÓN

Saco 20 kg

➤ También contamos con:

Caseinato de Sodio

Caseinato de Calcio

Caseinas

Proteínas de Soya Aislada

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30