



PROTEÍNA AISLADA DE SOYA 90% (lecitinizada)

FUNCIONALIDAD

Agente emulsionante, retenedor de agua y texturizador, formación de geles fuertes, aporte proteico, fácil dispersión.

★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Producto obtenido de la fracción de la semilla de soya, exenta de los contenidos no proteicos, debiendo contener no menos del 90% de proteína. Esta versión de aislado es de fácil dispersión. Dentro de las principales aplicaciones, se encuentran:

Cárnicos y embutidos: en salmueras de inyección como extensor de carnes y retención de agua, para incrementar rendimiento y vida útil, así como agente cohesivo en productos molidos, troceados o embutidos.

Lácteos como bebidas, fórmulas infantiles: buen emulsionante y como aporte proteico.

Complementos y suplementos alimenticios.

Panificación: retención de agua, rendimiento, disminuye absorción de grasa durante el freído

Alimentos enlatados como atunes.

Barras energéticas y batidos.

★ CERTIFICACIONES

Halal
Kosher
ISO 22000
No GMO

★ FUENTE DE ORIGEN

SOYA
Alérgeno
No transgénico
Declaración Libre de Melamina

★ DOSIS

NORMA Oficial Mexicana NOM-122-SSA1-1994:
Embutidos: máx. 2%
Asociación Mexicana de Alimentos de Soya A.C. (AMAS):
Panificación: 3%

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

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

1 año

★ PRESENTACIÓN

Saco 20 kg

➤ También contamos con:
Proteína Aislada de Soya 90%,
Concentrado de Soya
Proteínas Lácteas

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