



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4  
43740 Móra d'Ebre  
Tarragona



---

## INFORMACIÓN TÉCNICA

---

# PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA FINA ECOLÓGICO

Ref. 121600

- Certificado: ECOCERT.
- País de origen: Francia
- Descripción: producto ecológico y no modificado genéticamente (exento de OMG)
- Procesos de producción: las has de soja de limpian, se presionan mecánicamente para extraer el aceite. La harina de soja degradada se procesa en una extrusionadora donde la temperatura máxima es de 160 ° C: La proteína de soja se enfría y se tamiza. Después se envasa

### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Olor	Producto específico
Color	Marrón claro
Gusto	Producto específico
Apariencia	> 2/3 mm
Genizas	App. 7 %
Aditivos	No aditivos

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Recuento total: < 50.000 ufc/g  
Levaduras y Mohos: < 100 ufc/g  
Enterobacterias: < 100 ufc/g  
E. Coli: < 100 ufc/g  
Salmonella: ausencia en 25 g

### VALOR NUTRICIONAL:

Energía: 1475 KJ = 352 Kcal.  
Proteína: app. 50 g  
Grasa: 6-8 g  
    Saturadas: 0.6 – 1.6 g                      Mono-insaturadas: 1.0-2.2 g  
    Poli-insaturadas: 3.2-5.8 g  
Carbohidratos: app. 15 g  
Fibra dietética: app.12 g  
Humedad: 3 – 5 g

### EMBALAJE Y CONSERVACION

Cajas de cartón de 5 Kg. con bolsa interior de plástico.

Conservar el lugar fresco, seco en su envase original cerrado, puede conservarse durante 6 meses sin ningún deterioro de su propiedades. Se recomienda reenvasar en atmósfera controlada y/o en bolsas nitrogenadas.