

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**

**Proteínas de Arvejas – AG-PPI-HN**

 FECHA EMISIÓN:  
21/05/2020

 EMISOR:  
Analista de Desarrollos

 APROBACIÓN:  
Supervisor de Desarrollo

 REVISIÓN: 04  
28/06/2021

<b>Nombre del producto:</b>	Proteínas de Arvejas - AG-PPI-HN			
<b>Código de artículo:</b>	Interno			
<b>Composición:</b>	Proteína de arveja, ceniza y grasa.			
<b>Especificaciones técnicas:</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor - Tolerancia</b>	<b>Fuente de Referencia</b>	<b>Técnica</b>
	Apariencia	Polvo homogéneo volátil, sin presencia de materiales extraños	Requisito interno	Control visual
	Color	Crema claro	Requisito interno	Control visual
	Olor	Suave, característico a arveja, poco perceptible en el polvo seco	Requisito interno	Sensorial
	Humedad	< 10% p/p	Requisito interno	Gravimetría
	Proteínas	>83% BS	Requisito interno	Kjeldahl
	Materia Grasa	< 5% BS	Requisito interno	Soxhlet
	Cenizas	< 10% BS	Requisito interno	Calcinación
	pH	6,5 – 8,0	Requisito interno	Potenciometría
	Tamaño de partícula	< 297 µm	Requisito interno	Tamizado en malla de 297 µm
	Densidad aparente compactada	0,15 - 0,30 g/ml	Requisito interno	Técnica interna
	Gluten	< 10ppm	CAA	Inmunocromática
	Recuento Total	<20.000 UFC/g	Requisito interno	Recuento en placa
	E. Coli	Negativo en 1 g	Requisito Interno	Recuento en placa

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**

**Proteínas de Arvejas – AG-PPI-HN**

 FECHA EMISIÓN:  
21/05/2020

 EMISOR:  
Analista de Desarrollos

 APROBACIÓN:  
Supervisor de Desarrollo

 REVISIÓN: 04  
28/06/2021

	Salmonella	Ausencia/25 g	Requisito Interno	ISO 6579-1:2017																																																																											
<b>Requisitos especiales:</b>	Producto libre de gluten. RNE: 4003200 RNPA: 04072091																																																																														
<b>Información Nutricional</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Cantidad cada 100g</th> <th>Cantidad cada 100g BS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>374 kcal (1565 kJ)</td> <td>402 kcal (1682 kJ)</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>6,5 g</td> <td>7,0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>78,1 g</td> <td>84,0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales</td> <td>4 g</td> <td>4,3 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturadas</td> <td>1 g</td> <td>1,1 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans</td> <td>0,0 g</td> <td>0,0 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentaria</td> <td>2,5 g</td> <td>2,7 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra Dietética</td> <td>2,5 g</td> <td>2,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>1300 mg</td> <td>1397 mg</td> </tr> <tr> <td>Potasio</td> <td>250 mg</td> <td>269 mg</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>&lt; 10 mg</td> <td>&lt; 10 mg</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td>&lt; 1 g</td> <td>&lt; 1 g</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Aminoácidos Típicos (g / 100g proteínas)</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Alanina</td> <td>4,9</td> <td>Leucina</td> <td>8,0</td> </tr> <tr> <td>Arginina</td> <td>8,4</td> <td>Metionina</td> <td>0,9</td> </tr> <tr> <td>Ac Aspártico</td> <td>11,8</td> <td>Prolina</td> <td>4,7</td> </tr> <tr> <td>Cisteína</td> <td>1,3</td> <td>Serina</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Glicina</td> <td>4,7</td> <td>Tirosina</td> <td>2,4</td> </tr> <tr> <td>Acido Glutámico</td> <td>17,9</td> <td>Treonina</td> <td>3,7</td> </tr> <tr> <td>Histidina</td> <td>2,6</td> <td>Triptofano</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>Isoleucina</td> <td>4,7</td> <td>Fenilalanina</td> <td>5,2</td> </tr> <tr> <td>Lisina</td> <td>8,2</td> <td>Valina</td> <td>4,9</td> </tr> </tbody> </table>					Cantidad cada 100g	Cantidad cada 100g BS	Valor energético	374 kcal (1565 kJ)	402 kcal (1682 kJ)	Carbohidratos	6,5 g	7,0 g	Proteínas	78,1 g	84,0 g	Grasas Totales	4 g	4,3 g	Grasas Saturadas	1 g	1,1 g	Grasas Trans	0,0 g	0,0 g	Fibra Alimentaria	2,5 g	2,7 g	Fibra Dietética	2,5 g	2,7 g	Sodio	1300 mg	1397 mg	Potasio	250 mg	269 mg	Colesterol	< 10 mg	< 10 mg	Azúcares	< 1 g	< 1 g	Alanina	4,9	Leucina	8,0	Arginina	8,4	Metionina	0,9	Ac Aspártico	11,8	Prolina	4,7	Cisteína	1,3	Serina	5,0	Glicina	4,7	Tirosina	2,4	Acido Glutámico	17,9	Treonina	3,7	Histidina	2,6	Triptofano	0,7	Isoleucina	4,7	Fenilalanina	5,2	Lisina	8,2	Valina	4,9
	Cantidad cada 100g	Cantidad cada 100g BS																																																																													
Valor energético	374 kcal (1565 kJ)	402 kcal (1682 kJ)																																																																													
Carbohidratos	6,5 g	7,0 g																																																																													
Proteínas	78,1 g	84,0 g																																																																													
Grasas Totales	4 g	4,3 g																																																																													
Grasas Saturadas	1 g	1,1 g																																																																													
Grasas Trans	0,0 g	0,0 g																																																																													
Fibra Alimentaria	2,5 g	2,7 g																																																																													
Fibra Dietética	2,5 g	2,7 g																																																																													
Sodio	1300 mg	1397 mg																																																																													
Potasio	250 mg	269 mg																																																																													
Colesterol	< 10 mg	< 10 mg																																																																													
Azúcares	< 1 g	< 1 g																																																																													
Alanina	4,9	Leucina	8,0																																																																												
Arginina	8,4	Metionina	0,9																																																																												
Ac Aspártico	11,8	Prolina	4,7																																																																												
Cisteína	1,3	Serina	5,0																																																																												
Glicina	4,7	Tirosina	2,4																																																																												
Acido Glutámico	17,9	Treonina	3,7																																																																												
Histidina	2,6	Triptofano	0,7																																																																												
Isoleucina	4,7	Fenilalanina	5,2																																																																												
Lisina	8,2	Valina	4,9																																																																												
<b>Peligros potenciales:</b>	Según hoja de seguridad.																																																																														
<b>Trazabilidad:</b>	Según instructivo interno.																																																																														
<b>Controles generales de calidad e inocuidad:</b>	Definidos en los instructivos de producción y laboratorio (IFP y TA).																																																																														

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**



**Proteínas de Arvejas – AG-PPI-HN**

FECHA EMISIÓN:  
21/05/2020

EMISOR:  
Analista de Desarrollos

APROBACIÓN:  
Supervisor de Desarrollo

REVISIÓN:04  
28/06/2021

<b>Tratamiento tecnológico:</b>	Producto obtenido mediante una inicial molienda del grano y su posterior extracción, purificación y secado, obteniendo como resultado el concentrado de proteína. Método definido en instructivos de proceso (IFP).
<b>Envasado – Embalaje:</b>	El producto es despachado en bolsas de papel multicapa de varias presentaciones.
<b>Condiciones de Almacenamiento y Distribución:</b>	Almacenar en lugar seco.
<b>Etiqueta:</b>	Según modelo de rótulo aprobado.
<b>Vida útil:</b>	12 meses.
<b>Legislación vigente aplicable:</b>	Código Alimentario Argentino, Capítulo 19 Art 1410
<b>Usos Previstos:</b>	Materia prima para elaboración de alimentos.

**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**



**Proteínas de Arvejas – AG-PPI-HN**

FECHA EMISIÓN:  
21/05/2020

EMISOR:  
Analista de Desarrollos

APROBACIÓN:  
Supervisor de Desarrollo

REVISIÓN: 04  
28/06/2021