
	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>		
	<b>Texturizado de Proteínas de Arvejas</b>		FECHA EMISIÓN: 20/01//2021
	EMISOR: Analista de Desarrollo	APROBACIÓN: Supervisor de Desarrollo	REVISIÓN: 01 27/04//2021

<b>Nombre del producto:</b>	Texturizado de proteína de Arvejas			
<b>Código de artículo:</b>	Interno			
<b>Composición:</b>	Proteínas de arvejas, ceniza y grasa.			
<b>Especificaciones técnicas:</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Valor - Tolerancia</b>	<b>Fuente de Referencia</b>	<b>Técnica</b>
	Apariencia	Sólido granular, irregular de 1 a 3mm, 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	CAA - Requisito interno	Kjeldahl
	Materia Grasa	< 1% BS	Requisito Interno	Soxhlet
	Cenizas	< 10 % BS	Requisito interno	Calcinación
	pH	6,5 – 8,0	Requisito interno	Potenciometría
	Tamaño de partícula	< 3 mm	Requisito interno	Tamizado
	Gluten	< 10ppm	CAA	Inmunocromática
	Recuento Total	<20.000 UFC/g	CAA	Recuento en placa
	E. Coli	Negativo en 1 g	Requisito Interno	NMP
	Salmonella	Ausencia/25 g	CAA	ISO 6579-1:2017

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO</b>		
	<b>Texturizado de Proteínas de Arvejas</b>		FECHA EMISIÓN: 20/01//2021
	EMISOR: Analista de Desarrollo	APROBACIÓN: Supervisor de Desarrollo	REVISIÓN: 01 27/04//2021

<b>Requisitos especiales:</b>	Producto libre de gluten.
<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).
<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). Este producto es posteriormente texturizado, secado y envasado. Método definido en instructivos de proceso (IFP).
<b>Envasado – Embalaje:</b>	Bolsas de papel multicapa de 20 kg. (Consultar por otras presentaciones)
<b>Condiciones de Almacenamiento y Distribución:</b>	Almacenar en lugar seco.
<b>Etiqueta:</b>	N. A.
<b>Vida útil:</b>	24 meses.
<b>Legislación vigente aplicable:</b>	Código Alimentario Argentino, Capítulo 19, Art. 1412 Res 126, 29.1.80
<b>Usos Previstos:</b>	Materia prima para elaboración de alimentos.