


Concentrado de Proteína de Soja – SPC 65H

 FECHA EMISIÓN:
08/10/2019

 EMISOR:
Jefe de Desarrollos

 APROBACIÓN:
Gerencia de calidad

 REVISIÓN: 13
16/08/2021

Nombre del producto:	Concentrado de proteína de Soja – SPC 65 H			
Código de artículo:	926095			
Composición:	Proteínas de soja, grasa, fibras y cenizas.			
Especificaciones técnicas:	Características Físicas			
	Parámetro	Valor - Tolerancia	Fuente de Referencia	Técnica
	Apariencia	Polvo homogéneo volátil, sin presencia de materiales extraños	Requisito interno	TA 22.11 Análisis organoléptico
	Color	Crema claro	Requisito interno	TA 22.11 Análisis organoléptico
	Olor	Suave, característico a soja, poco perceptible en el polvo seco	Requisito interno	TA 22.11 Análisis organoléptico
	Tamaño de partícula	95% p/p < 149 µm	Requisito interno	TA 22.09 Granulometría
	Densidad aparente compactada	0,40 - 0,75 g/ml	Requisito Cliente	TA 22.02 Densidad Aparente
	Fuerza de Gel	350 – 550g	Requisito interno	TA 22.06 Determinación de firmeza de gel y emulsión
	Características Químicas			
	Parámetro	Valor - Tolerancia	Fuente de Referencia	Técnica
	Humedad	< 10% p/p	Requisito Cliente	TA 22.10 Gravimetría - Sólidos Totales- Humedad
	Proteínas (Nx6,25)	65 – 70% BS	CAA - Requisito interno	TA 22.13 Medición de proteínas por Kjeldahl

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

EFP 22.01



Concentrado de Proteína de Soja – SPC65H

FECHA EMISIÓN:
08/10/2019

EMISOR:
Jefe de Desarrollos

APROBACIÓN:
Gerencia de calidad

REVISIÓN: 13
16/08/2021

Materia Grasa	< 3% BS	Requisito Cliente	Soxhlet (Análisis en laboratorio externo)
Fibra	< 7% BS	Requisito interno	Van Soest (Análisis en laboratorio externo)
Cenizas	< 5% BS	Requisito interno	Calcinación (Análisis en laboratorio externo)
pH	6,0 – 7,4	Requisito interno	TA 22.07 Determinación de pH
Gluten	< 10ppm	CAA	TA 22.17 Análisis de Gluten
Actividad ureásica	Máx. 0,30 UpH	CAA	TA 22.04 Determinación de Actividad Ureásica
Características Biológicas			
Parámetro	Valor - Tolerancia	Fuente de Referencia	Técnica
Recuento Total	<20.000 UFC/g	Requisito interno	TA 22.12 Análisis Microbiológico
E. Coli	Negativo en 1 g	Requisito Cliente	TA 22.12 Análisis Microbiológico
Salmonella	Ausencia/25 g	CAA	TA 22.12 Análisis Microbiológico
Requisitos especiales:	Contiene Soja. Producto libre de gluten. RNE: 4003200 RNPA: 04069607 SENASA: A-4250		

Información Nutricional

	Cantidad cada 100g	Cantidad cada 100g BS
Valor energético	366 kcal (1531 kJ)	394 kcal (1649 kJ)
Carbohidratos	28,0 g	30,1 g
Proteínas	61,4 g	66,0 g
Grasas Totales	0,9 g	1,0 g
Grasas Saturadas	0,1 g	0,1 g
Grasas Trans	0,0 g	0,0 g
Fibra Alimentaria	1,4 g	1,5 g
Fibra Dietética	1,4 g	1,5 g
Sodio	550 mg	590 mg
Potasio	580 mg	624 mg
Colesterol	< 10 mg	< 10 mg
Azúcares	< 1 g	< 1 g

Aminoácidos Típicos (g / 100g proteínas)

Alanina	3,7	Leucina	6,3
Arginina	5,8	Metionina	1,2
Ac Aspártico	10,6	Prolina	4,3
Cisteína	1,4	Serina	4,6
Glicina	3,6	Tirosina	2,9
Acido Glutámico	15,6	Treonina	3,4
Histidina	2,4	Triptofano	1,3
Isoleucina	4,6	Fenilalanina	4,2
Lisina	5,3	Valina	4,3

Tratamiento tecnológico:	Producto obtenido mediante una inicial molienda de la materia prima y su posterior extracción, lavado, neutralización, blanqueo y secado, obteniendo como resultado el concentrado de proteína. Método definido en ficha de proceso (FP 22)
Envasado – Embalaje:	El producto es despachado en bolsas compuestas por 3 pliegos de papel kraft de 80 gr/m2. El pliego exterior blanco y los dos interiores marrones. Con bolsa interior de polietileno de 50 micrones. Capacidad: 20kg.
Condiciones de Almacenamiento y Distribución:	Almacenar en lugar fresco y seco
Etiqueta:	Según modelo de rotulo aprobado
Vida útil:	12 meses

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO

EFP 22.01



Concentrado de Proteína de Soja – SPC65H

FECHA EMISIÓN:
08/10/2019

EMISOR:
Jefe de Desarrollos

APROBACIÓN:
Gerencia de calidad

REVISIÓN: 13
16/08/2021

Legislación vigente aplicable:	Código Alimentario Argentino, Capítulo 19, Art.1410
Usos Previstos / Grupos Vulnerables	Materia prima para elaboración de alimentos. Personas sensibles a los productos de soja