



Concentrado de Proteína de Soja – SPC 65HG

FECHA EMISIÓN:
09/11/2020

EMISOR:
Jefe de Desarrollos

APROBACIÓN:
Gerencia de calidad

REVISIÓN: 07
16/08/2021

| | | | | |
|-----------------------------------|--|---|-----------------------------|---|
| Nombre del producto: | Concentrado de proteína de Soja – SPC 65 HG | | | |
| Código de artículo: | 927178 | | | |
| 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 | 550 – 750g | 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 22.02



Concentrado de Proteína de Soja – SPC65HG

FECHA EMISIÓN:
09/11/2020

EMISOR:
Jefe de Desarrollos

APROBACIÓN:
Gerencia de calidad

REVISIÓN: 07
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 SENASA: A-4434 | | |
| | | | |

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 22.02



Concentrado de Proteína de Soja – SPC65HG

FECHA EMISIÓN:
09/11/2020

EMISOR:
Jefe de Desarrollos

APROBACIÓN:
Gerencia de calidad

REVISIÓN: 07
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 |