

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

EFP 26.01



AGBM[®]

Texturizado de Soja – TSP D45

FECHA EMISIÓN:
04/08/2021

EMISOR:
Jefe de Desarrollos

APROBACIÓN:
Gerencia de calidad

REVISIÓN: 00
04/08/2021

Nombre del producto:	Texturizado de Soja – TSP D45			
Código de artículo:	---			
Composición:	Proteínas de soja, grasa, fibras y cenizas.			
Especificaciones técnicas:	Características Físicas			
	Parámetro	Valor - Tolerancia	Fuente de Referencia	Técnica
	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 soja, poco perceptible en el polvo seco	Requisito interno	Sensorial
	Tamaño de partícula	< 3 mm	Requisito interno	Tamizado
	Densidad aparente compactada	0,10 - 0,30 g/ml	Requisito Interno	Técnica interna
	Características Químicas			
	Parámetro	Valor - Tolerancia	Fuente de Referencia	Técnica
	Humedad	< 10% p/p	Requisito interno	Gravimetría
	Proteínas	> 45% BS	CAA	Kjeldahl
	Materia Grasa	< 9 % BS	Requisito Interno	Soxhlet
	Fibra Cruda	< 3 % BS	Requisito interno	Van Soest
	Cenizas	< 6 % BS	Requisito interno	Calcinación
	Gluten	< 10ppm	CAA	Inmunocromatografía
	Actividad ureásica	Máx. 0,30	CAA	AOCS. BA. 9-58

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

EFP 26.01



AGBM

Texturizado de Soja – TSP D45

FECHA EMISIÓN:
04/08/2021

EMISOR:
Jefe de Desarrollos

APROBACIÓN:
Gerencia de calidad

REVISIÓN: 00
04/08/2021

Características Biológicas

Parámetro	Valor - Tolerancia	Fuente de Referencia	Técnica
Recuento Total	<20.000 UFC/g	Requisito Interno	Recuento en placa
E. Coli	Negativo en 1 g	Requisito Interno	Recuento en placa
Salmonella	Ausencia/25 g	CAA	ISO 6579-1:2017

Requisitos especiales: Contiene Soja. Producto libre de gluten. RNE: 4003200

Información Nutricional

	Cantidad cada 100g	Cantidad cada 100g BS
Valor energético	372 kcal (1556 kJ)	413 kcal (1729 kJ)
Carbohidratos	25 g	28 g
Proteínas	43 g	48 g
Grasas Totales	8 g	9 g
Grasas Saturadas	0 g	0 g
Grasas Trans	0 g	0 g
Fibra Dietética	14 g	16 g
Sodio	360 mg	400 mg
Colesterol	0 g	0 g

Aminoácidos Típicos (g / 100g proteínas)

Alanina	4,1	Leucina	7,1
Arginina	7,5	Metionina	1,3
Ac Aspártico	12,7	Prolina	4,9
Cisteína	1,1	Serina	5,2
Glicina	4,7	Tirosina	2,8
Acido Glutámico	19,4	Treonina	4,7
Histidina	3,0	Triptofano	0,9
Isoleucina	5,2	Fenilalanina	5,4
Lisina	5,4	Valina	4,7

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

EFP 26.01



Texturizado de Soja – TSP D45

FECHA EMISIÓN:
04/08/2021

AGBM[®]

EMISOR:
Jefe de Desarrollos

APROBACIÓN:
Gerencia de calidad

REVISIÓN: 00
04/08/2021

Tratamiento tecnológico:	Producto obtenido mediante el texturizado, secado y envasado. Método definido en instructivos de proceso (IFP).
Envasado – Embalaje:	El producto es despachado en bolsas compuestas por 3 pliegos de papel kraft de 80 gr/m ² . El pliego exterior blanco y los dos interiores marrones. Con bolsa interior de polietileno de 50 micrones. Capacidad: 20kg. (Consultar por otras presentaciones)
Condiciones de Almacenamiento y Distribución:	Almacenar en lugar seco.
Etiqueta:	Según modelo de rotulo aprobado
Vida útil:	24 meses.
Legislación vigente aplicable:	Código Alimentario Argentino, Capítulo 19, Art. 1412 (Res 126, 29.1.80).
Usos Previstos / Grupos Vulnerables	Materia prima para elaboración de alimentos. Personas sensibles a los productos de soja